



Український побут

Традиційне вбрання

Ремесла та промисли

Національна кухня

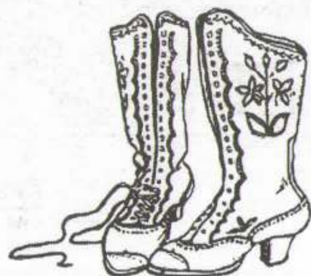
Дозвілля й пісні

Музичні інструменти

Календарні свята й обряди

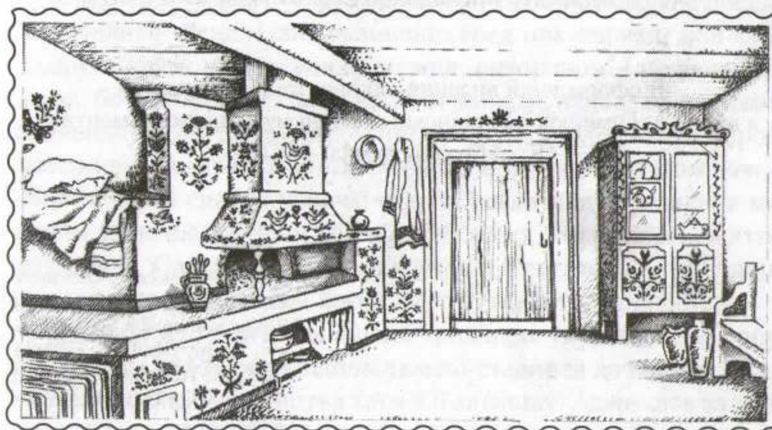
Сімейні звичаї





Ілюстрована енциклопедія українського народу

Звичаї. Свята. Традиції



ВИДАВНИЦТВО
КЛУБ СІМЕЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ
Харків
2012

Вступ

«Рослина без коріння всихає, людина без минулого не живе», — сказав один відомий філософ. Кожна людина має завжди пам'ятати, звідки вона родом, де її коріння, добре знати історію свого народу, його звичаї.

Розгорнувши цю книжку, ви поринете в дивовижний світ української минувшини. Тільки осмисливши минуле, пізнавши витоки своєї культури та історії, можна краще зрозуміти сьогодення й уявити майбутнє. «Той, хто не знає свого минулого, не вартий майбутнього», — писав Максим Рильський. Або, як стверджує народна мудрість, того, хто забув звичаї своїх батьків, буде покарано людьми і Богом. Він блукає по світі, як блудний син, і ніде не може знайти собі притулку, бо він утрачений для свого народу. Прикро, коли люди забувають духовні традиції, народні звичаї, моральні засади своїх предків.

На сторінках цієї книги ви знайдете опис календарних і церковних свят, розповіді про сімейну й трудову обрядовість у різних куточках України.

У духовній культурі українців звичаї та обряди здавна посідали важливе місце. Найважливіші серед них обряди, пов'язані з одруженням, народженням дитини, похороном. І це не випадково, бо створенню сім'ї українці завжди надавали великого значення. Крім того, в духовній культурі українського народу важливе значення мали й календарні обряди. Протягом довгих століть через свята та звичаї старші покоління передавали молодим свою любов до праці, волелюбність, гостинність, життєрадісність. Свята задовольняли духовні й естетичні потреби народу, в них проявлялися його почуття, таланти, здібності.

Дуже багато уваги в цій книзі приділено українському побуту. Наш народ завжди відповідально ставився до вибору місця нового житла, будівництва хати й її затишку. Адже хата завжди була й залишається найпершим і найсильнішим оберегом для людини, символом тепла й доброти. Споконвіку вона виконувала своє природне призначення родинного вогнища, де народжувались, оберігались кращі сімейні традиції, що потім переходили у спадок дітям.

Великого значення надавали українці одягу, їжі та напоям. На сторінках цієї книги ви ознайомитеся з українським одягом. У різних місцевостях нашої держави він мав свої особливості, пов'язані з природними умовами, господарством, звичаями, а також стосунками із сусідніми народами. Наприклад, одяг карпатських гуцулів цілковито відрізнявся від одягу наддніпрянців, а разом із тим мав чимало спільного з традиційним одягом румунів, угорців та словаків.

Слід пам'ятати, що народний одяг не лише захищав від дощу й холоду, а й мав символічне значення, визначав стать, вік, сімейний стан, був тісно пов'язаний з духовним життям народу, з його звичаями та обрядами.

У нашій книзі ви також знайдете цікаві розповіді про традиційні страви та напої, обрядову їжу. А наведені рецепти допоможуть у приготуванні смачних народних страв.

Своїм почуттям гумору, артистичністю та співучістю українці вславилися на весь світ так само, як і талантом, і умінням створювати прекрасні вироби мистецтва. З сивої давнини наш народ поряд із землеробством, скотарством та іншими галузями господарства займався ткацтвом, різьбленням, ковальством, гончарством тощо. Саме про ці ремесла й промисли в різних місцевостях України розповідається у нашій книжці.

Крім того, на сторінках цієї енциклопедії описано цікаве й різноманітне дозвілля нашого народу — це посиденьки, вечорниці та досвітки, вулиця та бешкети хлопців, народні ігри та забави, які нікого не залишать байдужим.

Знання свого родоводу, історичного та культурного надбання пращурів необхідні для кожного, хто хоче знати своє минуле, хто хоче зберегти і передати найцінніший скарб, виплеканий протягом століть українським народом, своїм нащадкам.

Український побут



Народне житло

У народі вірили, що оселя — це живий організм. Він може як допомагати своїм господарям, так і шкодити, негативно впливати на їхнє життя. Тому здавна велику увагу приділяли вибору місця для нової хати. Брали до уваги багато чинників: віддаленість житла від вулиці, розташування хати щодо сторін світу тощо. Це був один із найважливіших у всій Україні (крім Півдня) обрядів, пов'язаних із житлом. Для нового житла намагалися знайти таке місце, яке б задовольняло цілий ряд вимог, зокрема: щоб город із хатою та господарськими спорудами виходив до річки, ставка, на долину; щоб місце, за можливості, було на цілині, де земля «спокійна»; на горбку, де немає вологи; де не ростуть дерева; де охоче лягає худоба; де знаходили сліди собаки чи кішки; там, де вранці не буває роси; де можна вдало розмістити господарські споруди тощо. Заборон було значно більше. Не можна було будувати нову хату, за розмірами меншу від старої, щоб не зменшилась сім'я; на садибі родини, у якій були п'яниці, злодії тощо; де часто хворіли; де були сварки та розлучення; на стежках, дорогах і корчах; на камінні та болотах; де був хлів чи стайня; де скупчувалась дощова вода; де була хата, яка згоріла від удару блискавки, тощо.

Щоб визначити місце для нового житла, ходили до ворожок та питали поради в старих людей. У деяких випадках на вибраному

місці сіяли жито: якщо воно росло гарно, то вважалося, що й ділянка гарна.

Так само відповідально ставилися люди й до вибору часу для закладин житла. Це вважалося однією з найважливіших умов успішного будівництва. Закладати нову хату було прийнято навесні та влітку. На Поділлі будівництво починали у п'ятницю, найкраще у повню, щоб у хаті було повно. Загалом, в Україні найбільш сприятливими днями вважались вівторок, четвер, п'ятниця та субота. Не бажано було починати будівництво у високосний рік, понеділок, середу та на свята. Перш ніж закладати житло, довідувалися, чи не присвячений цей день комусь із святих мучеників, бо не доведеш справу до кінця. Після закладин уже можна було працювати всі дні, крім неділі, свят та постів.

Починалися закладини рано-вранці. У центрі майбутнього житла, перед місцем, де мала бути піч, або на покуті (південно-східний куток) ставили стілець, застелений рушником, на якому лежали хрест, букет квітів, хліб, сіль, чашка води чи вина. Старший майстер брав рушник із хлібом, цілував його, промовляючи: «Господи, допоможи», — і починав роботу. Рушник, а інколи і добрий шмат тканини та гроші він потім брав собі. Майстер робив хрест, який під час будівництва поступово піднімався до вершини даху. Щоб будинок стояв довго, перший камінь чи інший будівельний матеріал закладали, коли пролітав крук. Майстра на закладинах добре частували, щоб той «не зарубав на кого-небудь», коли закладатиме першу підвалину; намагалися не потрапляти йому на очі, бо як побачить кого, той може незабаром померти чи сильно занедужати. Крім того, навхрест дерева не клали, бо невдовзі буде в домі мрець.

Дрібні гроші, зерно, хліб, вино, трави, часник, овечу вовну, лампадки, іконки, ладан, освячену воду тощо господарі майбутнього житла обов'язково закладали під усі чотири кутки, а подекуди — лише під один так званий красний куток, що, як правило, був розташований на сході.

По закінченні основних будівельних робіт на гребені даху ставили хрест, колоски збіжжя та букет квітів — це була «квітка». Вивершення хати «квіткою» було своєрідним сигналом до того, що господареві слід розрахуватися з майстром, а господині — накривати стіл.

Закінчуючи будівництво, майстри обов'язково залишали непокритою частину даху над сіньми, вважаючи, що через цей отвір мусить вилетіти все зло. Через декілька днів отвір усе ж закривали. Крім того, після спорудження хати протягом року не можна було її всю білити, а потрібно було залишити хоча б невелику «латку» де-небудь, щоб не бачили сторонні люди.

Цікаво в Україні відзначали й новосілля. За день до цієї події (точніше — на ніч) господарі залишали в новій хаті кота або півня. Наступного дня, коли вже все було готове до переходу в новий будинок, старші члени сім'ї брали ікону, вишитий рушник із хлібом і сіллю, миску з житом, пшеницею, дрібними грішми та пляшку горілки й входили до нової хати. Літній чоловік (батько молодих господарів, а за його відсутності кум чи інший близький родич) іконою або ж тільки хлібом із сіллю благословляв на всі боки нове помешкання, після чого залишав ікону на покуті. Вийшовши на вулицю з хлібом і сіллю на вишитому рушнику, він благословляв дітей на щасливе життя в новій хаті. Молоді господарі бралися за кінці рушника, і він заводив їх у нове житло. За ними заходили родичі та сусіди; літня жінка посипала всіх зерном і дрібними грішми, бажаючи щастя в новому домі. Після цього всі дарували подарунки та сідали за столи, а молоді господарі частували гостей. Закінчувалося новосілля співами й танцями. Вважали, якщо день новосілля пройде без пригод, весело, то й життя мешканців нової оселі буде спокійним, щасливим.

На новосіллі обов'язково освячували житло, обкурювали його ладаном, смирною, вугіллям та шматочками шкіри.

Основним типом традиційного житла в Україні була хата. Це затишна, найчастіше білена зовні та всередині будівля під солом'яним дахом. Цей тип української хати був найбільш визначальною етнографічною ознакою українського народу. Від нього відрізняються хати північної частини України і Карпатських гір. Там вони дерев'яні, мають відкриті стіни.

Вигляд української хати, з одного боку, підкреслював естетичні смаки селянина, його характер, індивідуальність, з іншого — унікальність, неповторність того місця на землі, де цей будинок розташований. У традиціях української хати відчувався прояв творчої наснаги народу, його досвіду, знань і художнього смаку.

Народне житло цікаве й оригінальне не тільки за формою, але й щодо внутрішнього змісту. Кожний предмет у ньому, крім практичного призначення, мав ще й свій духовний образ. Завдяки цьому хата для селянина була всім: і храмом, і рідним краєм, і батьківщиною, і матір'ю.

Здавна так велося, що кожна господиня свою хату дбайливо доглядала. Тому в хаті завжди було чисто, вибілено, розмальовано кольоровою глиною, оздоблено витинанками, прикрашено квітами, пахучими травами.

Характерною рисою народного житла була простота плану хати. За зовнішнім окресленням він мав переважно форму витягнутого прямокутника, співвідношення сторін якого становило від 1:1,5 до 1:2,0.

Панівним типом житла в Україні XIX ст. вважалась хата з одним житловим приміщенням. Найбільш простим і найдавнішим її різновидом було однокамерне житло, в якому єдине приміщення мало безпосередній вихід на вулицю. Як свідчать археологічні джерела, таке планування широко застосовувалось на території України ще в VIII — XI ст., а також у пізніші часи. Так, у середині XIX ст. цей тип однокамерного житла переважав на півдні Київщини, на Чернігівщині, Житомирщині.

Двокамерне селянське житло було поширене в XIX ст. і зберігалось у західній частині України до початку XX ст. Така хата мала одне житлове приміщення та сіни.

Трикамерне селянське житло набуло масового поширення в Україні наприкінці XIX — на початку XX ст. Воно вважалося наступним етапом розвитку української хати. Житлові будинки з таким плануванням, окрім хати й сіней, мали ще комору.

Хати, в яких було одне житлове приміщення, сіни й комора, мали багато регіональних відмінностей у різних місцевостях. Так, на Поліссі до хати добудовували ще одну комору для зберігання овочів (стебку, пукліт), у західних районах України — хлів, приміщення для сільськогосподарського інвентарю.

Такі типи трикамерного житла стали основою для створення будинків із двома житловими приміщеннями (одне з них було основною кімнатою, друге використовувалось як святкове).

Розрізняють два варіанти такого житла: «дві хати підряд» та «хата через сіни». Визначальною рисою першого варіанта є те,

що друга хата створювалась шляхом добудови до трикамерного житла спеціального приміщення. Отже, обидва житлові приміщення розміщувались по один бік сіней. Тип планування «дві хати підряд» мав значне поширення на Поліссі на початку XX ст.

План житла «хата через сіни» найчастіше зустрічався на Поділлі, Півдні України. Характерною ознакою цього плану є те, що житлові приміщення розташовувалися по обидва боки сіней (подвійне житло), тобто замість комори створювалось ще одне житло.

Отже, в народній житловій архітектурі завжди передбачали додаткові приміщення, які можна було легко пристосувати до житла, а також думали про можливість розширення житлової будівлі шляхом добудови до первісного об'єму нових приміщень. У цьому випадку збільшувалися кубатура будівлі й площа забудови, що спричинювало відповідні зміни в плануванні не тільки всієї споруди, а й садиби.

В Україні застосовували два типи конструкції стін: зрубний (в українському Поліссі та Карпатах) і каркасний (у лісостеповій смузі).

Конструкційною основою зрубних будівель є стіни з горизонтально викладених колод, брусів, півкругляків, з'єднаних на кутах врубками. Кожний ряд називається «вінець».

Вінці зрубів завжди були майже однакової товщини, крім підвалин, для яких використовувалося грубе дерево, переважно дуб. Довжина зрубів сягала 5 м. Зрубні будівлі зводилися з окремих квадратних коробок — клітей.

Стіни каркасних будівель складалися зі стовпців (стояків, сох), які закопували в землю або вставляли в нижній зрубний вінець (підвалини). Стовпи розміщували по кутах будівлі й проміжках стіни на відстані, яка залежала від заповнювача каркаса. Щоб конструкція споруди була міцнішою, на кутах робили розкоси. Заповнювали каркас дошками, півкругляками (пленицями), хмизом, очеретом, а також глиносолом'яними вальками.

Стіни з плетеним заповненням каркаса вальками, очеретом і лозою були поширені в лісостеповій смузі, у степах. Тут у будівлях ставили легкі каркаси з густо поставлених стовпчиків, які скріплювалися кількома рядами горизонтальних жердин. Хати, зведені за такою технікою, мали різні назви: мазанка, хворостянка,

кильована та ін. Поряд із каркасною у лісостеповій і особливо степовій частинах України побутувала безкаркасна техніка зведення стін із глиносолом'яних вальків та саману, а в ряді районів — з природного каменю (черепашнику, солонцю тощо).

Найпоширенішою конструкцією даху в Україні була чотирисхила на кроквах, які кріпилися на верхньому вінці зрубу або на поздовжніх брусах (платвах), покладених на верху стін.

На Поліссі ще побутував двосхилий дерев'яний дах, споруджений за кількома варіантами: накотом (зрубне перекриття), на стільцях (прилаштування у формі стільця, що підтримує дах), на сохах (стовпах, які підтримують сволок і весь дах).

Дах покривали переважно соломою, зв'язаною у снопки (кулики, китиці, плескачі), а на Лівобережжі — розстеленою соломою (внатруску).

Зруб хати в лісових і гірських районах України був відкритий. Добре підібрані й оброблені вінці зрубу утворювали чудову фактуру стін, що створювало враження вагомості та міцності.

У лісостеповій і степовій смугах хата, незалежно від матеріалу, з якого збудована (зрубна, глиновалькована, городжена й мазана глиною, з каменю), завжди була ззовні й зсередини побілена. Серед зелені садів вона виділялася білим кольором стін, а жовтогарячі плями (облямівки вікон, дверей, призьби) надавали їй веселого вигляду.

У народному житлі завжди багато уваги приділяли художньому оздобленню. Вірили, що тільки розмальована хата може бути надійним захистом від злих сил. Вогонь і його відповідник — червоний колір, наприклад, вважали надійними захисниками від будь-якого лиха. Червоною смугою вище долівки обводили стіни. Створене таким чином замкнене коло повинно було охороняти від нечистої сили. Магічне значення мали й настінні розписи. Селяни вірили, що різноманітні барвисті зображення, орнаменти можуть привернути увагу лихої сили, яка не чіпатиме людей.

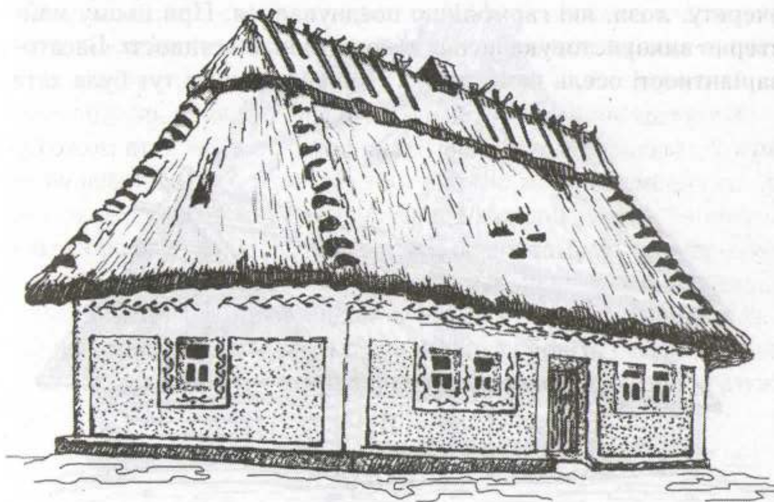
Поділля

Незважаючи на традиційну одноманітність українського житла, кожен з куточків України мав і свої особливості. Так, наприклад,

на Поділлі житлові будівлі вирізнялися мальованими фасадами завдяки широкому використанню кольорів та настінного розпису. Віддавна у будівництві тут застосовували глину та солому. Переважаючим типом була оселя з двома житловими приміщеннями з обох боків сіней (мал. 1). У них були печі й приблизно однаковий інтер'єр. Менше приміщення використовувалося як кухня, більше — як кімната для гостей.

Полісся

На Поліссі житла зводили з дерева. Найдавніші з них були однокамерними (складалися тільки з житлового приміщення). У XVI ст. відбулися інтенсивні соціально-економічні процеси, які стимулювали розвиток хліборобства, розширення торгівлі. Усе це позитивно позначилося й на характері будівництва. Широкого застосування набуває різане дерево; рублені дахи замінюються кроквяними; поширюється покриття соломою, побілка житлових



Мал. 1. Традиційне житло. Поділля

приміщень; зростає кількість господарських будівель, які часто блокуються з житлом (мал. 2).

Південь України

Природні умови Півдня України (спека, вітри), наявність таких матеріалів, як глина та камінь, зумовили спорудження будівель із товстими стінами, глибокими амбразурами у прорізах для вікон і дверей, тривале існування напівземлянок із масивним земляним дахом. Переважна більшість жител у XIX ст. мала великі вікна, дахи під соломою або очеретом. Останні були двосхилими із фронтонами, які часто оздоблювалися декоративним ліпленням (мал. 3).

Наддніпрянщина

У Середній Наддніпрянщині житло було каркасне та зрубне. Обмежена кількість дерева спричинювала застосування соломи, очерету, лози, які гармонійно поєднувалися. При цьому майстерно використовувались їх декоративні властивості. Багатоваріантності осель не існувало. Панівним типом тут була хата

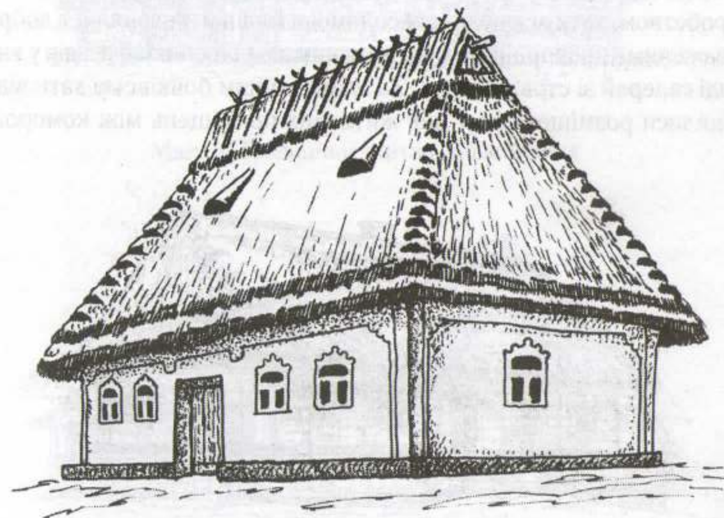


Мал. 2. Традиційне житло. Полісся

з житловим приміщенням, сіньми та коморою. На Черкащині, у деяких районах Київщини — з двома житловими приміщеннями й сіньми (мал. 4).



Мал. 3. Традиційне житло. Південь України



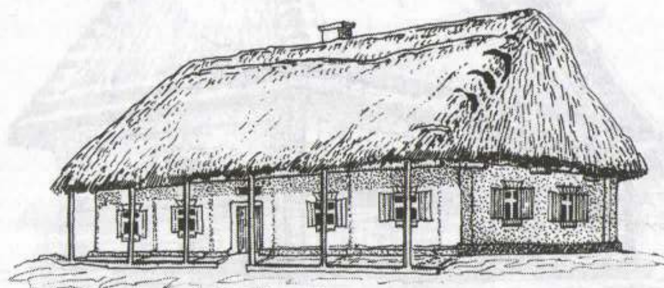
Мал. 4. Традиційне житло. Середня Наддніпрянщина

Слобожанщина

На Слобожанщині будували дерев'яні хати, зрідка стіни виплітали з хмизу й обробляли глиною, а в деяких місцевостях складали з каменю. Стіни обов'язково клинцювали (забивали клинці) і закидали глиною з половою, а потім білили. Дахи покривали соломою. Краї стріхи відводили від стіни й спирали на вінця, які підтримувалися стовпчиками. Завдяки цьому хати набирали більш оригінальної форми. Планування хат було різноманітним: двокамерні (житлове приміщення та сіни), трикамерні (два житлових приміщення, розділені сіньми). Рідко траплялися хати з житловим приміщенням, сіньми й коморою (мал. 5).

Бойківщина

Карпати — край, особливо цікавий багатством архітектурних форм, конструкційних прийомів і планувальних структур у народному житлі. На Бойківщині, наприклад, де населення віддавна займалося хліборобством, хати всюди крили соломою. Будівлі вирізнялися добре виваженими пропорціями, оригінальним завершенням фасадів у вигляді галерей зі стовпчиками. За плануванням бойківські хати відрізнялися розміщенням у них житлових приміщень між коморою



Мал. 5. Традиційне житло. Слобожанщина

й сіньми. У західній частині хати дуже часто блокувалися з господарськими приміщеннями у довжину (мал. 6).

Гуцульщина

На Гуцульщині хати споруджували з дерева, покривали дошками-драницями й оздоблювали різьбою окремі деталі (галерейки, одвірки, сволоки).

Основним типом житла тут вважається хата з галерейкою та двома житловими приміщеннями, розташованими по обидва боки від сіней (мал. 7).



Мал. 6. Традиційне житло. Бойківщина



Мал. 7. Традиційне житло. Гуцульщина

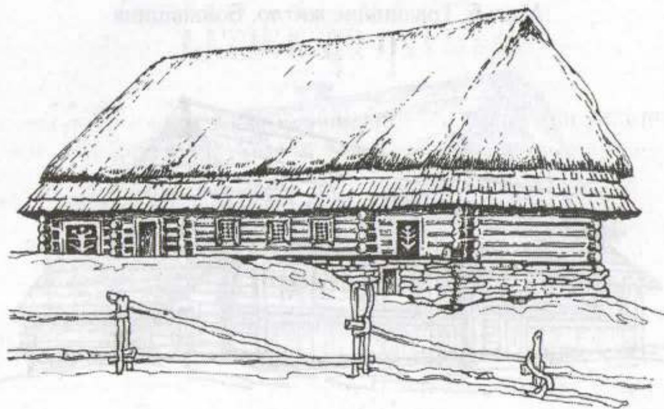
Лемківщина

Класичним типом лемківського житла була «довга хата». Так називали народне житло, в якому під одним дахом зведені житлові й господарські будівлі: хата, сіни, комора, стайня, боїще (клуня), возівня.

Хати споруджували найчастіше зі смерекових півкругляків. На кутах в'язали вінці за допомогою «простого замка» або «риб'ячого хвоста». Дахи робили двоспадові, покривали соломою. Увесь зруб обмазували нафтою, яка не тільки захищала стіни від гниття й червоточин, але була й своєрідним оздобленням. Там, де її не було, використовували палену глину, розведену водою чи олією. Стики вінців білили, тому вони яскраво виступали на темному тлі стін і горизонтальними смугами підкреслювали фактуру хати. У деяких місцевостях Лемківщини побутував також декоративний розпис (мал. 8).

Закарпаття

На рівнинному Закарпатті (це територія в долині р. Тиси та її приток) переважна більшість будівель зрубна з дуба, подекуди з липи.



Мал. 8. Традиційне житло. Лемківщина

З хатою у народі було пов'язано чимало прислів'їв і приказок

- Нова хатка — нова гадка.
- Не взявшись за сокиру, хати не зробиш.
- Хату руки держать.
- І собака зимою про хату думає.
- Хата чужая як свекруха лихая.
- У своїй хаті й кутки помагають.
- Не гарна хата вуглами, а гарна пирогами.
- Своя хата — своя правда, своя стріха — своя втіха.
- Де багато господинь, там хата неметена.

Стіни зовні обмазані глиною або «поліськовані» й закидані глиною з половою. При обмазуванні та виділенні окремих деталей тут віддавна використовували синій колір, пластичне ліплення. Дахи робили високими й покривали соломою. Тому за своїми формами, окремими елементами, побілкою місцеві хати нагадують будівлі з інших регіонів України, насамперед Поділля.

Інтер'єр житла

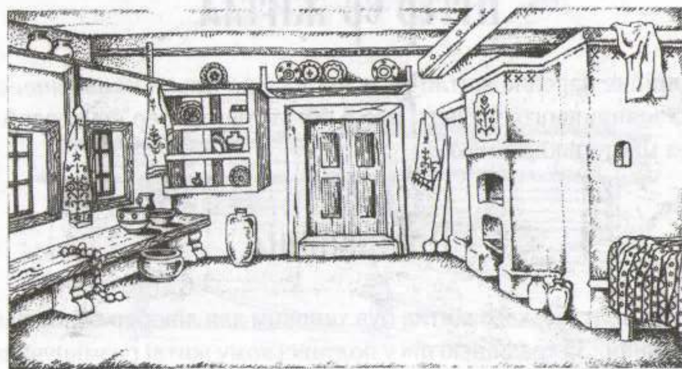
Традиційне народне житло відзначалося не тільки мальовничістю свого зовнішнього вигляду, але й багатством інтер'єру, оздобленого з мистецьким смаком.

Полтавщина

Інтер'єр полтавського житла був типовим для лівобережних районів України. За традицією піч у полтавському житлі розміщувалась у кутку біля вхідних дверей, відкрита шафка для посуду (мисник) — у протилежному кутку біля дверей. У найсвітлішому місці в хаті —

попід вікнами чільної стіни проти печі — ставили широку масивну лаву. На лаві встановлювали кужіль із прядивом; сидячи на лаві, шили та вишивали, а на свята садовили почесних гостей. Характерна особливість інтер'єру полтавської хати — поперечна балка (поперечний сволок) стелі, яка стягувала дві протилежні поздовжні стіни хати й конструктивно не була пов'язана із традиційним поздовжнім сволоком, який становив основу несучої конструкції стелі. Білена стеля хати навхрест була поділена сволоками, які не білились, а прикрашались контурним або тригранним різьбленням. На сволоках вирізьблювали культові обереги (хрест, солярні знаки — кружала, кола тощо), іноді дату зведення хати та прізвище господаря. За традиційними уявленнями, ці знаки охороняли родину від ворожих сил та сприяли її добробуту. Про належність полтавського інтер'єру до українського житла лівобережних районів Дніпра свідчила також і форма комина печі. На відміну від правобережної, полтавська піч мала закритий стінами комина припічок, тобто комин печі не нависав над припічком, а стояв на ньому.

Типовими елементами декору в інтер'єрі полтавського житла були різноманітні декоровані профільним різьбленням кронштейни, які підтримували полички, розташовані над дверима та над вікнами. За характерну форму завершення у вигляді кінської голови ці кронштейни мали назву «коників». «Коники» служили своєрідними кілками, на які вивішували ткані або вишиті рушники (мал. 9).

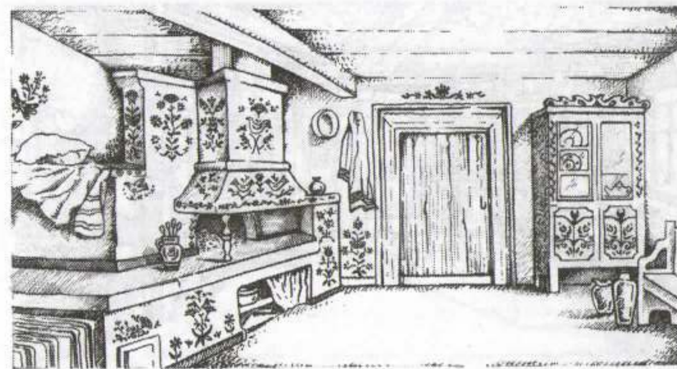


Мал. 9. Інтер'єр житла. Полтавщина

Київщина

Інтер'єр житла Київщини був типовим для правобережних районів України. За загальноукраїнською традицією піч у київському житлі розміщували в кутку біля вхідних дверей. У протилежному кутку на традиційному місці відкритих поличок (мисника) встановлювали засклену шафу. Попід вікнами чільної стіни хати проти печі на місці традиційної широкої лави розміщували переносну лавку (канапу). Належність київського інтер'єру до житла правобережних районів Дніпра засвідчувала форма опертого на стовпчик димаря (комина) печі, що нависав над припічком.

Інтер'єр житла південних районів Київщини щедро прикрашався розписом. На початку XX ст. для настінного розпису, крім традиційних мінеральних (глиняних) та рослинних барвників, почали використовувати анілінові фарби. Майстерно прикрашалась мальованими композиціями піч. Стрічкою квіткового орнаменту підкреслювались горизонтальні профільні виступи та верхні частини основних елементів печі — припічка, лежанки, комина, грубки. Підприпічок та комин прикрашались квітковими композиціями вазонного або букетного типу. У композиції вводили й улюблених у фольклорній традиції птахів — півня, галку, сороку. Рослинними орнаментами, виконаними олійними фарбами, декорувалися стіна над ліжком, двері та вікна, а також меблі — шафи, спинки канапок (мал.10).



Мал. 10. Інтер'єр житла. Київщина

Південь України

Інтер'єр житла південних лівобережних районів України наслідував загальноприйняті в українській традиції прийоми розташування печі в кутку біля вхідних дверей, шафи для посуду в протилежному кутку й лави попід вікнами чільної стіни хати, вирізняючись формою комина варистої печі: піч мала закритий стінками комина припічок. В інтер'єрі петриківського житла розписували стелю, горішню частину стіни, особливо розкішно орнаментували комин печі. В його композиційну структуру на початку XX ст. органічно ввійшли елементи класичної архітектури — колонки, карнизи, фігурні декоративні арки. Карнизи прикрашали живописним орнаментом у вигляді рослинного сюжету — бігунчика, бігунця або кольоровими смугами. Вази, букети, квітки та гілочки заповнювали площини комина між колонками (мал. 11). За допомогою ганчірки (віхтя), щіточки-пензля, навкоси зрізаної стеблини рогози петриківці створювали пишні рослинно-орнаментальні композиції, фарби виготовляли домашнім способом із трав, листя та ягід. Використовували також і природні барвники — кольорові глини, вохру, глей, сажу та крейду.

Інтер'єр житла правобережних районів нижньої течії Дніпра мав так само загальноприйняте розташування й відрізнявся від лівобережних лише формою комина варистої печі. Піч мала відкритий припічок, над яким на стовпчиках або без них нависав комин у формі усіченої чотиригранної піраміди. Похилі стінки комина мали завжди вгорі й понизу профільне завершення у вигляді кількох тяг.



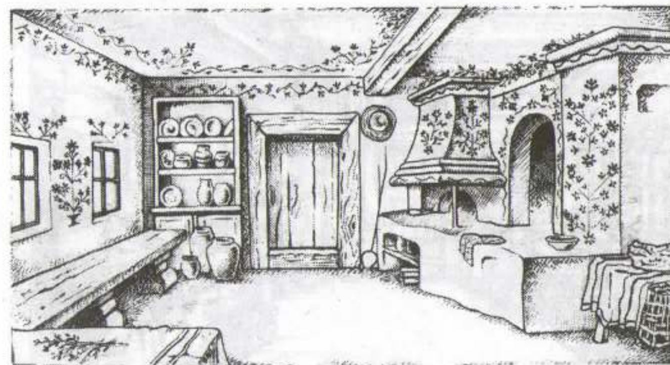
Мал.11. Інтер'єр житла. Південь України (Лівобережжя)

На початку XX ст. до варистої печі з метою доцільнішого її використання добудовували ще одну піч (грубу), якою опалювали хату. Конструктивно-архітектурне вирішення цього комплексу (піч-груба) продовжувало традиційні прийоми, усталені в усіх районах України. Грубу прикрашали настінним розписом. Декор груби поєднувався в кольоровій і в орнаментальній розробці з оздобленням печі.

У житлі правобережної України надавали перевагу рослинному, вазонного типу орнаменту, який виконували насиченими червоними кольорами. Розписом, окрім печі та груби, прикрашали стіни, стелю, вікна (мал. 12).

Поділля

Розташування та розподіл основних частин житлового приміщення (хати) подолян були типовими, як і в усій Україні. Варисту піч розміщували в кутку між сінешньою та тильною стінами хати біля вхідних дверей. Біля печі попід тильною стіною на стовпчиках настеляли дошки для спального місця (піл). У кутку між сінешньою та чільною стінами біля дверей кріпили відкриту шафу для посуду (мисник), а попід вікнами чільної стіни ставили лаву. За традицією піч отвором (челюстями) завжди була обернута до вікон чільної стіни хати.



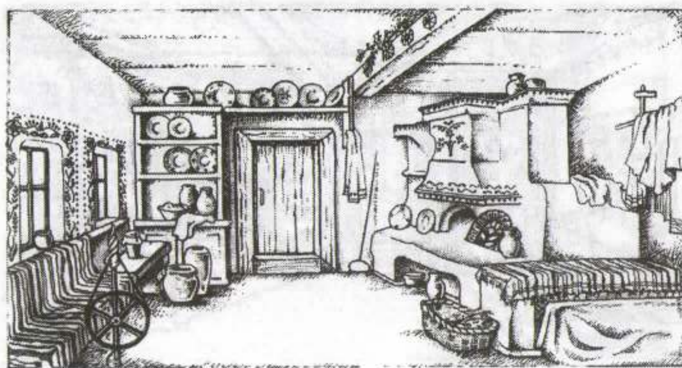
Мал. 12. Інтер'єр житла. Південь України (Правобережжя)

Особливих рис подільському інтер'єру надавало декоративно-художнє оформлення його архітектурно-конструктивних елементів та хатнього начиння.

Любов подолянок до мальовничості виявлялась у багатобарвних настінних розписах, якими прикрашали інтер'єр. Особливу перевагу надавали декоративному оздобленню печі. Усі її елементи — комин, профільні карнизи, челюсті і навіть заслінка — розписувались (малювались, підводились) кольоровими глинами. Прикрашались розписом також стіни та вікна. Святковості інтер'єру надавали писані по білому та жовто-вохристому тлу миски, які виставляли напоказ у миснику, а також паперові прикраси — витинанки, які кріпили на сволок (мал. 13).

Полісся

В інтер'єрі Полісся майже до початку XX ст. збереглось багато архаїчних елементів. Наслідуючи загальноукраїнську традицію розташування, піч розміщували в кутку біля вхідних дверей, полички — відкриту шафу (мисник) у протилежному кутку біля входу, лаву — попід вікнами чільної стіни, а спальне місце (піл) — безпосередньо біля печі вздовж тильної стіни з колискою над ним. У хатах збереглися такі елементи, як спеціальний димохідний пристрій (світець, посвіт), що кріпився під отвором стелі над лучи-



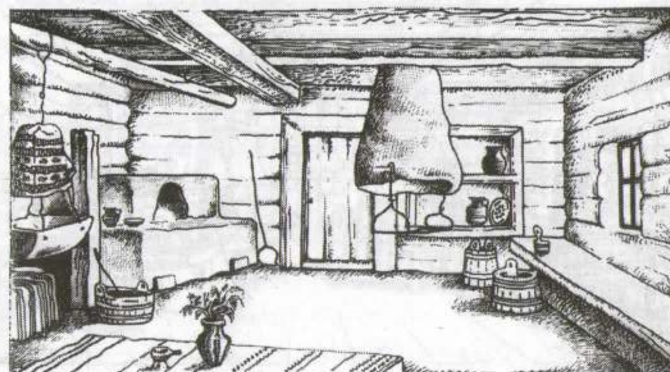
Мал. 13. Інтер'єр житла. Поділля

ною. Архаїчною була й форма курної печі, дим від якої виходив одразу в хату, через що закіптюжені стіни нічим не прикрашалися. Характерові курної печі відповідав темний, так званий димлений керамічний посуд (горщики, глечики, гладущики). Усі дерев'яні ужиткові речі — посуд, знаряддя праці також були позначені рисами архаїчної простоти (мал. 14).

Лемківщина

Розподіл та розташування основних частин інтер'єру житлового приміщення (хижі) лемківського житла традиційні. Вариста піч завжди розміщувалась у кутку між сінешньою та тильною стінами хати біля вхідних дверей. Уздовж тильної стіни ставили ліжко, а попід вікнами короткої бокової (причілкової) стіни — лаву та перед нею стіл.

Разом із тим інтер'єр лемківського житла вирізнявся передусім напрямком отвору (челюстей) печі, де топили, куди ставили горщики для приготування їжі та випікали хліб. Тільки у лемків отвір печі орієнтували не на чільну, як це було в українській традиції, а на причілкову стіну. Таке розміщення отвору печі зумовило ряд специфічних особливостей інтер'єру житла. Ліжко хоча й розміщувалось на традиційному місці при тильній стіні, але вже на деякій відстані від печі, не впритул до неї. Вільна робоча площа перед піччю



Мал. 14. Інтер'єр житла. Полісся

освітлювалася з вікна, яке обладнували у тильній стіні хижі. Специфічно видовженої форми набув також і підвісний над припічком перед челюстями печі комин (цівка).

Найпочеснішим у лемківській хижі було місце біля столу, який покривався скатертиною (обрусом). До коротких боків столу приставляли переносні невеликі лавочки.

У горішній частині причілкової стіни, що мала два вікна, розміщували образи (боги), яскраві, писані синьо-червоним пишним рослинним орнаментом по білому тлу тарелі та народні картини (мал. 15).

Гуцульщина

За розподілом та розташуванням основних функціональних частин житлового приміщення (хати) гуцульський інтер'єр був таким, як і в інших районах України. Зокрема, для гуцульського житла властиве розташування варистої печі в кутку між сінешньою та тильною стінами хати біля вхідних дверей. Загальноукраїнською ознакою було й те, що в гуцулів піч отвором (челюстями), де топили, куди ставили горщики для приготування їжі та випікали хліб, завжди була обернена до фасадної (фронтової) стіни. Форма гуцульської печі була характерною й для жител усіх правобережних



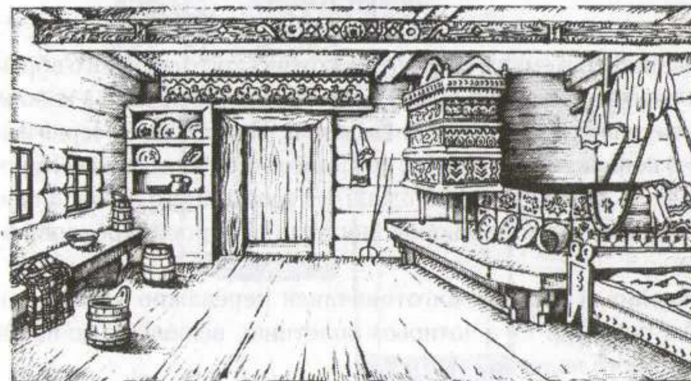
Мал. 15. Інтер'єр житла. Лемківщина

районів. Провідною ознакою її було розміщення димоприймача (комина) чотиригранної форми, який або підвішувався над припічком, або ставився на стовпчиках на нього.

Традиційним було також розташування ліжка з жердкою та колискою над ним біля печі вздовж тильної стіни хати, мисника в кутку між сінешньою та чільною стінами й лави — попід вікнами.

Разом із тим інтер'єр гуцульського житла вражав неповторністю та мистецькою вишуканістю декоративно-художніх засобів оформлення, багатством кольорових поєднань. Кожний з його елементів — піч, сволок, жердка, мисник, ужиткова тканина, побутове начиння — свідчив про виняткову працездатність гуцулів, їхню любов до орнаменту, різноколірних та різнофактурних поєднань. Заможні господарі викладали печі купованими мальованими кахлями. Сюжетно-орнаментальна розробка кожної кахлі зображала художньо виражені фрагменти традиційно-побутового життя гуцулів: сімейні та календарні свята, мистецькі уподобання, види художніх промислів, культові споруди, оберегові та символічні зображення тощо.

Значення оберегу мав різьблений орнаментальний декор, яким прикрашався сволок, вхідні двері та меблі. За традиційними уявленнями гуцулів, прикрашені відповідними орнаментальними композиціями предмети набували магічної сили, яка оберігала людей від ворожих та шкідливих сил і сприяла добробуту родини (мал. 16).



Мал. 16. Інтер'єр житла. Гуцульщина

Традиційне вбрання

Одяг

У житті людини одяг завжди відігравав важливу функцію. Він не лише захищав від дощу й холоду, а й указував на належність до певної нації, регіону, був ознакою статі, віку, сімейного стану. Крім того, одяг був тісно пов'язаний з духовним життям народу, з його звичаями та обрядами.

Сорочка

Головним невід'ємним елементом українського народного вбрання була сорочка, зазвичай білого кольору. Виготовляли її з конопляного та лляного полотна. На Київщині, Полтавщині, Чернігівщині — з конопляного полотна, на Поліссі, північних схилах Карпат, Волині — з лляного, на Поділлі — здебільшого з конопляного та лляного, із суміші льоноконопляних і коноплянобавовняних ниток.

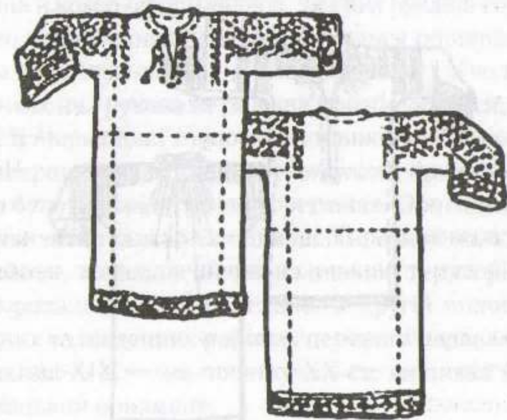
Українські сорочки виготовлялися переважно з трьох, двох і лише подекуди — з чотирьох полотнищ, відповідно до ширини домотканого полотна.

Залежно від крою виділяли такі основні типи українських сорочок: тунікоподібні, сорочки зі вставками та кокеткою. Тунікоподібну сорочку шили з домотканого полотна, яке складалося на плечах так, щоб обидві частини були рівними й на плечах не мали швів. На заломі робили виріз для голови. Сорочку шили без коміра, з простою обшивкою навколо шиї. До перегнутого полотнища пришивалися довгі рукави (мал. 17).

З-поміж тунікоподібного типу виділяють сорочки з бочками і без них. Сорочки з бочками шили з одного перегнутого («в перекидку») полотнища, з прямим розрізом пазухи, зі стоячим коміром і прямими рукавами. Бочки, що розширювали сорочку, пришивали до основного полотнища. Райони побутування такої сорочки — Київщина, Полтавщина, Поділля, Чернігівщина, Закарпаття.

Сорочка з бочками мала свої різновиди. На Закарпатті у чоловіків вона була короткою, з дуже широкими рукавами. На Поділлі цей тип сорочки мав широкі, хоч і не такі, як на Закарпатті, рукави, не зібрані внизу (відкриті), високий стоячий комір. Деталі такої сорочки зшивалися декоративними швами, зі своєрідним їх розташуванням.

Характерними для українців були й сорочки з уставками. Своєрідності такій сорочці надавали прямі плечові вставки-уставки, які розширювали плечову частину сорочки. Це допомагало утворювати призборювання довкола шиї. Шили таку сорочку з трьох несиметрично складених полотнищ, з викладеним, рідше — стоячим



Мал. 17. Сорочка жіноча, тунікоподібна

коміром. Рукави переважно були прямими, з підрукавними клинами або без них (мал. 18).

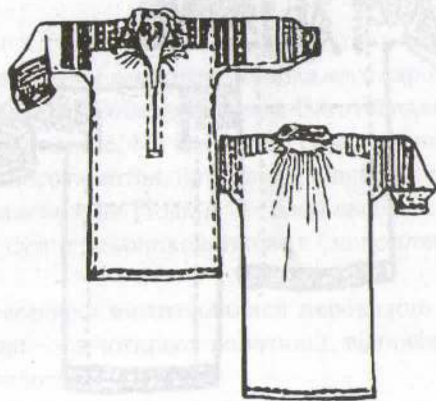
Виділяють також сорочки зі вставками, пришитими до основного полотнища по пітканню або по основі.

Сорочка з кокеткою з'явилася пізніше. Кокетку викроювали на ширину спинки, до неї пришивали переднє і заднє полотнища.

Найдавніша слов'янська чоловіча сорочка — довга, яку носили поверх вузьких штанів. Вона побутувала на Гуцульщині, Поділлі, Поліссі.

Жіночі сорочки були водночас натільним і верхнім одягом. Їх виготовляли додільними (суцільними), а також із двох частин — верхньої (станка) і нижньої (підточки). Суцільні сорочки побутували у місцевостях, де носили незшиті форми поясного одягу. Сорочки з двох частин виготовляли з різних тканин: стан, станок, опліччя — з тонкого, кращої якості полотна, нижня частина (підточка) — з грубішого. Такі сорочки називали «до підточки».

Шили жіночі сорочки, залежно від ширини тканини, з двох або трьох полотнищ. Були сорочки з призборюванням біля коміра та кроєні «в перекидку». Сорочки з призборюванням горловини, у свою чергу, поділялися на уставкові та безуставкові. Варіантом крою першої групи були сорочки, де рукав і уставки викроювалися з суцільного шматка тканини. Рукав пришивався по пітканню під прямим кутом, наявний комір. Друга група сорочок (без уставок) без коміра, мала суцільні рукави, пришиті паралельно до станка (по основі), призборені вище кисті руки.



Мал. 18. Сорочка жіноча, з плечовими вставками

Наприкінці XIX ст. почали входити в побут короткі сорочки, які дещо відрізнялися від традиційних, — без коміра, з чотирикутним вирізом горловини на кокетці. Однак і вони в різних місцевостях мали інший вигляд. На Закарпатті — це «волошка», в якій станок густо призборювався до багато вишитої кокетки. На Буковині поряд із сорочками, призборениими навколо шиї, носили хлоп'янки, які за кроєм мало чим відрізнялися від чоловічих сорочок («в перекидку»).

Жіночі сорочки розрізнялися за способом розміщення розрізу — пазушки, яка могла бути посередині станка, збоку — на одному зі швів, на плечовому шві, іноді навіть на спині.

Крім того, по-різному робили горловину. На Лівобережжі та Правобережжі горловини сорочок рясно призборювали. Жіночі сорочки Лівобережжя не мали коміра, а призборений викот горловини обшивався тасьмою або вузькою смужкою полотна. На кінцях обшивки робили петлі, крізь які протягували стрічку для зав'язування. Горловина або щільно прилягала до шиї, або ж мала овальну, а іноді квадратну форму. Правобережну сорочку завжди шили з коміром, іноді зі стоячим, а частіше з виложистим. У центральних районах України обидва ці варіанти поєднувалися. Червоні стрічки у комірі носили парубки, частіше на свята. Таку стрічку дарувала дівчина своєму обранцеві.

Горловина й комір оформлялися, як і низ рукавів сорочки. Вони також рясно призборювалися і закінчувалися обшивкою (Лівобережжя) або манжетом-чохлою (Правобережжя). У чоловічих святкових сорочках низ рукава не завжди призборювався, лишаючись широким. На Черкащині горловина і манжет закладалися у збори (брижі) і завершувалися оборкою (зонтиком, бриликом).

Сорочки були своєрідні в різних регіонах. Оригінальності їм надавали орнаменти, ткані або вишивані. Ткацький малюнок — явище більш раннє, хоча довгий час на значній території України ці дві техніки розвивалися паралельно. У другій половині XIX ст. у центральних та південних районах перевага надавалася вишивці, а наприкінці XIX — на початку XX ст. вишивка здебільшого витісняє ткацький орнамент.

Вишивали сорочки лляними та конопляними нитками домашнього виготовлення, пізніше — фабричними бавовняними нитками

(заполоччю), іноді вовною та шовком. При цьому застосовували багато технік. На Правобережжі, у західних та північних районах майже до XX ст. використовувалася вишивка низзю (занизуванням) — найдавніший спосіб вишивання, близький до ткацтва. При цьому орнамент міг бути тільки геометричним. Інші давні техніки вишивки, що побутували на території України, — це різні види лічильної гладі. Особливого поширення на всьому Лівобережжі набула техніка прямої гладі (настилування, лиштва). На Полтавщині вона поєднувалася з ажурною технікою вирізування, на Чернігівщині — з виколюванням. До ажурних швів належала й мережка. Нею оздоблювали подоли сорочок у вигляді так званого прутика, створювали складні розшивки — розмережування, які з'єднували різні деталі крою та розміщену на них орнаментацію (наприклад, плечову вставку та рукав у чернігівських сорочках).

Вишивання по канві набуло популярності у другій половині XIX ст. А техніка вишивки хрестиком, яка до початку XX ст. побутувала паралельно з різними видами старовинного вишивання, пізніше почала витісняти їх. Ця техніка створювала широкі можливості для розробки кольорів і для більш правдивого змалювання рослинних мотивів.

Протягом усієї історії розвитку народного одягу вдосконалювалося й розміщення орнаменту на сорочках, який раніше був не стільки прикрасою, скільки оберегом. Згідно з уявленнями прикраси розміщували на тих елементах одягу, які відкривали доступ до тіла: горловині, нагрудній частині, подолі, унизу рукавів. У давньослов'янському одязі особливо виразно прикрашалася кругла або квадратна горловина (опліччя), яка могла одягатись окремо або пришивалась до одягу. На плечовій частині та передпліччі вишивку розміщували ще в ті часи, коли на нижню сорочку з довгими рукавами надягали другу — без рукавів, або накидали плащ з орнаментами на краях, що застібався на плечі.

Наприкінці XIX — на початку XX ст. орнамент сорочки залежав від її призначення, віку та заможності людини, а розташування його — безпосередньо від крою сорочки та інших елементів одягу. Прикрашалися ті частини сорочки, які не закривались іншими елементами одягу, таким чином досягалася цілісність вбрання.

На значній частині України орнамент розташовували на суцільнокрійному рукаві або вставці, а також на рукаві біля вставки; у північно-західних районах Полісся — на плечовій вставці та внизу рукава. На Середній Наддніпрянщині декорували вставку та передпліччя у вигляді двох широких, співзвучних за малюнком смуг. Якщо рукав прикрашали вишивкою, то вона являла собою або окремі елементи орнаменту, розташовані у шаховому порядку, або ж вертикальні композиції.

Прикрашали також і поділ сорочок (ляхівка, лиштва, пелена), комір та манжети. Верхню частину стану орнаментували залежно від наявності нагрудного одягу. У північних та центральних районах Київщини, де не носили безрукавного нагрудного одягу, декор мав вигляд широкої вертикальної смуги на грудях, уздовж пазушки. Іноді до неї додавали по боках ще по одній смузі (так звані погрудки). У цілому на сорочках Правобережжя орнамент розміщувався на рукавах, вставках, грудях, комірі, манжетах, подолі. На Лівобережжі — на рукавах, вставках та подолі; на комірі ж, манжетах та грудях він був відсутній. На Західному Поліссі поділ сорочки, як правило, не прикрашався.

У різних місцевостях відрізнявся й орнамент сорочок. У другій половині XIX ст. на Україні побутували геометричні та рослинні, рідше зооморфні орнаменти. Вони зображувались як самостійно, так і поєднувалися між собою.

На Наддніпрянщині, крім північних районів, як і в середній смузі України взагалі, побутували рослинні, рослинно-геометричні узори. На півночі України переважали найпростіші геометричні фігури, тоді як на південно-західному Поділлі, у передгір'ях і особливо у гірських районах Карпат (у гуцулів) вони набували ускладнених форм. Рослинні орнаменти, що побутували на Закарпатті (у бойків та лемків), відрізнялись від аналогічних на Середній Наддніпрянщині структурою, технікою виконання, різноманітністю кольорів. На півночі Київщини та Чернігівщини зберігся архаїчний геометричний орнамент. На значній частині Лівобережжя переважав геометричний рослинний узор або хвилястими лініями (хмеликами) розміщувались розетки та зірочки. На Правобережжі побутували такі рослинні орнаменти, як гвоздики, дубові листки, троянди.

Елементи тваринного світу, часто дуже стилізовані, зберегли свій початковий зміст у назвах орнаменту: метелики, рачки, павуки, собаки, півники. На Київщині й Полтавщині траплялися стилізовані зображення качок, павичів, джмелів.

Кольори орнаменту українських сорочок, як і малюнок, залежали переважно від місцевих традицій. Так, на Чернігівщині, Полтавщині, а також на Правобережному Поліссі переважав однотонний орнамент. Проте одноколірність Правобережжя й Лівобережжя була різною. У першому випадку домінував червоний колір, а орнамент здебільшого виконувався технікою ткацтва. На півночі Київщини у червоний декор інколи вкраплювався синій колір. На Лівобережжі переважало вишивання білими або трохи підфарбованими у різні відтінки лляними нитками. На півночі Чернігівщини до білого орнаменту іноді додавали червоний колір. Невідбілена сіра або підфарбована у відтінки коричневого чи синього кольору вишивка характерна для Полтавщини, для Київщини та Поділля — двокольорова червоно-чорна вишивка. Переважання в цих місцевостях одного з кольорів залежало від призначення сорочки та віку її власника. На півдні Черкащини до червоного та чорного додавався третій колір — жовтий або зелений. На південно-західному Поділлі та в Карпатах була поширена вишивка різноманітними кольорами.

Нагрудний одяг

Зручним і привабливим одягом українців було нагрудне вбрання. За матеріалом його поділяли на суконний, полотняний, хутровий і комбінований.

Найпоширенішим нагрудним одягом була безрукавка: у гірських районах — це керсетка, у західних — бруслики, лейбики, кабалі, катанки тощо. Безрукавки прикривали груди й спину, були зазвичай короткими, до талії, лише інколи майже до колін.

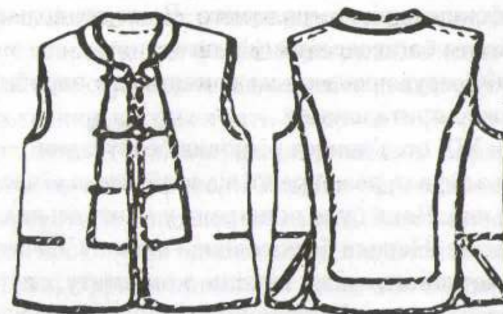
За кроєм виділялися безрукавки прямоспинні, приталені, з відрізним низом і вставними клинами. Шили їх із домотканого, пізніше з фабричного матеріалу, кроїли найчастіше з одного шматка тканини, перегнутого на плечах.

На Закарпатті аж до XX ст. збереглася бунда (камазоля) — хутрова безрукавка прямоспинного крою. Вона була лише до пояса, одягалася через голову, зшивалася лише з одного боку, а з другого зав'язувалася ремінцем. Це одна з найстаріших форм одягу в східних слов'ян. Довго побутували на Закарпатті також жіночі бунди — короткі, до талії, з широким вирізом горловини. Обрамлялися вони чорним смушком, прикрашалися сукном і сап'яном, а передні поли повністю вишивалися гладдю.

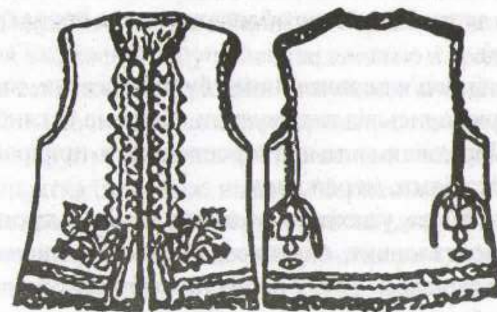
Короткі — до пояса — хутрові безрукавки були відомі й на Поділлі, де їх опушували смушками, вишивали узорами рослинного орнаменту.

На Прикарпатті відомі також суконні прямоспинні безрукавки — лейбики, що шилися з темно-коричневого сукна, застібалися на гудзики.Пройми рукавів обшивалися, як правило, кольоровими вовняними шнурками, передні поли прикрашалися металевими гудзиками й кишенями (мал. 19).

Примітивну форму прямоспинного одягу зберегли й досі кептарі в гірських районах Карпат. Цей тип безрукавки був там постійним літнім і зимовим одягом — як жіночим, так і чоловічим (мал. 20).



Мал. 19. Лейбик



Мал. 20. Кептар

У різних місцевостях України кептарі відрізнялися за довжиною та прикрасами. На Гуцульщині їх прикрашали вишивкою, плетивом, сап'яновими аплікаціями, нашиттям, шнурками, мідними капелями (заклепками). Найбагатше декорувалися плечі, передні поли та шви. Гуцули недарма називали кептарі «писаними». У кольоровій аплікації використовувалися як геометричні, так і рослинні орнаменти.

Для бойків, лемків, покутян, буковинців, гуцулів характерні короткі безрукавки, які за кроєм та декоруванням були майже однакові як для жінок, так і для чоловіків.

До нагрудного приталеного одягу належали різноманітні короткі (до пояса) камізельки, які шили з білої бавовняної тканини або сукна. Низ у них закінчувався зубцями, застібалися вони на ґудзики, прикрашалися вишивкою.

На Львівщині камізельки шили з доморобного полотна, приталені, з неглибоким вирізом горловини. Вони прикрашалися гаптом — смугастим багатоколірним узором.

На Поділлі безрукавки з сукна домашнього виробництва теж шили переважно приталеними.

З середини XIX ст. з'явився різновид безрукавки — керсетка, що складався з ліфа та розширеної від талії нижньої частини, з вусами або без них. Вона була поширена у центральних та східних областях України. Носили її і чоловіки, і жінки. Спочатку керсетки шили з домотканого сукна, пізніше з оксамиту, смугастого сатину, квітчастого ситцю, бавовняних тканин або шовку.

Святкові керсетки східних областей виготовлялися з легкої фабричної тканини, на підкладці, іноді з дуже складним кроєм. Так, у полтавських керсеток спинка вирізувалася з шести частин, які звужувалися до талії й щільно облягали стан, а перед був вільний, неприталений.

Для Придніпров'я характерними були керсетки, які облягали стан і розширювались від талії вусами. Вони мали глибокий виріз горловини. Передні поли та низ керсеток часто прикрашалися нашиттям, аплікаціями, мереживом.

На початку XX ст. у західних областях камізельки замінюються керсетками, приталеними, багато оздобленими, різноманітними за формою та матеріалом. Так, у північних районах Волині вони шилися з доморобного сукна, довгими. Значно коротшими були чорні вельветові керсетки Західної Волині. Згодом на Волині з'являються керсетки-шнуровиці з фабричних тканин, недовгі, розширені нижче пояса короткими складками, із застібкою на гаплики або ґудзики.

У центральних областях України наприкінці XIX — на початку XX ст. традиційну безрукавку під впливом міста змінив жилет.

Нагрудним одягом із рукавами були юпка, куртка, вбрання піджачного типу, різноманітні кофти.

Юпка повторювала форму та крій місцевих безрукавок. Заможні люди її шили з добротних тканин та багато прикрашали оксамитом.

Куртка — зручний для праці жіночий одяг — була поширена наприкінці XIX ст. на Київському Поліссі. Шили куртку з білого або сірого домашнього сукна. Вона була коротка, прямоспинна, розширена клинами, вшитими у бокові шви від пройми до низу. Горловина обшивалася чорною тканиною, на правій полі була накладна кишеня. На початку XX ст. починає побутувати куртка ускладненого крою з чорної фабричної тканини, прикрашена плисом.

На зміну старовинним формам нагрудного одягу під впливом міського костюма приходить піджачний тип одягу з сукна чи інших фабричних тканин, часом на ваті. Це сачок — короткий одяг прямого крою, пінжак (спінжак) напівприталеної форми.

Крім того, по всій території України під впливом міста поступово поширюються різноманітні кофти. Залежно від прямого чи приталеного крою такий одяг називався кофточка сачком або піджачком. Шили кофти з прямим вузьким або об'ємним, зібраним на манжеті рукавом, із коміром чи без нього, з передньою застібкою. Матеріалом був ситець або сатин (з вибійчастим малюнком або без нього). Заможні жінки використовували шовк та вовну і носили кофти часто у парі зі спідницею з того ж матеріалу. Прикрашалися вироби плисом, зборами, оборками тощо.

Тривалий час кофти побутували паралельно з традиційними вишитою сорочкою та керсеткою. Спочатку їх одягали на сорочку, а пізніше й замість неї, поступово перетворюючи останню на білизну.

Так звана кругла кохточка поширилася в тих районах, де була відсутня керсетка (зокрема, південь Черкащини). У верхній частині вона викроювалася по ширині плечей, донизу спинка виразно розкльошувалася, набираючи круглої форми, і була значно довша за пілки. Вузькі вшивні рукави викроювалися навскіс, коміра не було. Шився такий одяг із досить щільної та широкої шовкової або вовняної тканини, на підкладці, прикрашався мереживом.

Поясне вбрання

Різноманітним в Україні було поясне вбрання (стегновий одяг). Воно прикривало нижню частину фігури та одягалося безпосередньо на сорочку.

Чоловічий поясний одяг — це штани різноманітної форми та крою. Їх виготовляли з домотканого полотна та сукна, а на початку XX ст. із фабричних тканин.

В Україні здавна побутували два типи штанів — з вузькими штанинами та з широкими. Відмінності крою залежали від способу вшивання клина між штанинами трикутної або прямокутної форми (він міг бути і зовсім відсутнім).

Вузькі штани побутували переважно на західних та північних землях України (гачі, портяниці, порти).

Портяниці носили переважно на Гуцульщині й Поділлі. Вони мали штанини з двох полотнищ, згорнутих по основі до середини та зшитих. Між штанинами вставляли великий клин — дно квадратної форми. На Буковині в таких штанах шви зашивали кольоровими нитками та збирали в ряд горизонтальних зборів.

У Карпатах поширеними були штани-гачі. Їх виготовляли з домотканого сукна з двох вузьких штанин, зшитих спереду, а ззаду пришитих до клина прямокутної форми. Носили їх на очкурі — поясі або шнурі. Такі вузькі штани побутували не лише серед українців, а й серед румунів, словаків.

На Закарпатті поширені були гачі з білого полотна. Вони відзначалися шириною штанин, які збиралися в поясі на ремінь або шнур і спускалися великими вертикальними зборами. Штанини у верхній частині зшивалися безпосередньо одна з одною та внизу доповнювалися вставкою, перегнутою по діагоналі.

Штани — полотняні, суконні або шкіряні — з вузькими довгими холошами носили на Буковині. Якщо штани були полотняні, то їх унизу збирали в густі складки.

Значне поширення в Україні мали й штани з глибоким квадратним дном, із широкими штанинами. Вони побутували на Лівобережжі, частково на Поділлі. Виготовляли їх переважно з конопляного полотна, рідше з вибійки — тканини з візерунком. Щодо

крою, то в шароварах штанини з'єднувалися прямокутним або трикутним клином.

Шаровари були зручними для верхової їзди, тому побутували здебільшого в тих районах, де довгий час існувало відгінне скотарство. На початку XX ст. шаровари замінили вузькі штани.

У західних областях України вовняні штани (крашениці, гачі), зокрема нижню частину штанин, прикрашали обміткою (різновид вишивки) з кольорових ниток, навколо якої вишивали хрестиковий узор. Усі з'єднувальні шви оздоблювали нашивкою та кольоровою обміткою.

Основною прикрасою полотняних штанів Західного Поділля та Покуття були мережки та рясування в поперечні складки. У деяких районах Прикарпаття й Поділля шви на штанах вишивали чорними вовняними нитками.

Поясний жіночий одяг, порівняно з чоловічим, у багатьох куточках України мав свої різновиди. Найдавніші види — незшиті двоплатові (із двох полотнищ) запаски, одноплатові (з одного полотнища) обгортки, плахти, дерги.

Двоплатові запаски збереглися й до сьогодні у гірських районах Карпат і на Поділлі. Це два поздовжніх полотнища, до верхніх кінців яких прикріплені торочки для зав'язування. Одягали запаски поверх сорочки, зав'язували на торочки коло стану (спереду й ззаду) так, щоб з обох боків залишалися просвіти, через які виглядала сорочка. Під час праці жінки носили лише одне полотнище — заднє (власне запаска), підперезане вузькою крайкою. Задня запаска була ширшою від передньої. Ткалися запаски нешироким полотнищем, чиноватим переплетенням.

У різних місцевостях України, особливо в гірській частині Карпат, запаски відрізнялися за кольором. Космацькі запаски були яскраво-жовтими, яворівські — ясно-червоними, верховинські — темно-коричневими, пістинські прикрашалися вузькими геометричними візерунками (заборами), витканими чорними нитками на червоному тлі. Для місцевостей, розташованих у верхів'ях Черемошу, характерне переважання на запасках світло-червоного кольору з дрібними світло-жовтими й зеленими смугами, на карпатському підгір'ї — темних кольорів (чорного, вишневого). Заможні жінки перетикали запаски металевими нитками —

сухозлотою, а в святкових запасках поєднували вовняні нитки з металевими.

Близькими до запасок були обгортки — суцільне вовняне полотнище, ткане у поздовжні смуги. Ними жінки обгортали стан, підперізуючись вовняною крайкою. Обгортки побутували на Буковині, Західному Поділлі, у деяких районах Карпат.

В одних місцевостях обгортку обмотували довкола стану й підв'язували узорчастою вовняною крайкою, а зверху одягали вовняну запаску, в інших — підтикали один або обидва кінці обгортки під пояс. У такий спосіб обгортку носили у деяких районах Карпат, Поділля, де молодиці обгортаються зліва направо і підтикають правий край, дівчата — справа наліво і підтикають лівий край.

Для обгорток характерним було однотонне червоне або чорне тло, хоча в різних куточках України кількість кольорів і їх поєднання були різноманітними. На Івано-Франківщині все поле обгортки перетикали вузенькими різнобарвними смугами, причому довші сторони обгортки позначалися двома смугами, так званими заснівками. Орнамент заснівок щодо кольору був багатший за орнамент основного поля обгортки. Він утворювався застиланням ниток основи кольоровими пасмами. Яскравою мальовничістю відзначалися обгортки з чорним безузорним полем, перетканим вузенькими кольоровими смугами.

У Південному Подністров'ї все поле обгортки іноді було переткане вертикальними смугами, а в окремих районах північної Буковини, де побутував тридільний поділ полотнища обгортки, орнаментували тільки крайні поля — попередниці, середнє поле залишалося безузорним.

Особливо гарними були буковинські обгортки, де попередниці мали різноколірний орнамент, у давніших зразках із геометричними мотивами, у новіших — із рослинними.

Поясним одягом, однотипним із двоплатовою запаскою й обгорткою, була плахта, поширена в центральних і східних областях України. Плахту обгортали навколо стану, закріплюючи крайкою. Спереду залишався розріз, який прикривали фартухом, пошитим в одну пілку, у заможних переважно шовковим і оздобленим знизу китицями.

Плахти були багатоколірними. Саме за кольором основи вони називалися по-різному: напільна (основа з червоних і синіх ниток), синятка (синя основа, іноді з білою ниткою), червонятка (нитки основи червоні, перетканi жовтими й білими). За узорами та їх будовою розрізняють плахти з великими клітинами, в одному кольорі (картаті), плахти в смужки (стовпаті).

Кольорова гама залежала від призначення плахти, а також віку жінки. Святкові плахти ткали червоними й малиновими нитками, носили їх здебільшого дівчата. Напільні вважалися вбранням молодиць, і тому в них переважали стримані кольори. Синятку носили літні та старі жінки, іноді дівчата й молодиці (зокрема, у піст — звідки й пішла назва «пісні плахти»).

Плахти виготовлялися здебільшого човниковою технікою (на Чернігівщині) і перебором (на Полтавщині й Київщині). В обох випадках орнамент виконувався способом «під дошку» за допомогою додаткового різноколірного перебору. Перебірна (а іноді човникова) плахта часто виготовлялася як двостороння.

На Полтавщині, Черкащині, Харківщині, у південних районах України старші жінки замість плахти носили дергу, споріднену з обгорткою. Виготовляли її із трьох вертикальних полотнищ вовняної тканини, чорного, рідше червоного кольору. Такі полотнища обгортали довкола стану й підпоясували. Це був переважно поясний одяг незаможних жінок.

Наприкінці XIX ст. у багатьох куточках України з'явилися спідниці, які з часом замінили запаску, обгортку, плахту, дергу. Залежно від місцевих відмінностей у крої, тканині, оформленні вони мали багато назв: димка, кабат, фарбан, фартух, літник, андарак.

Виготовляли спідниці переважно з домотканих полотняних, вовняних і напіввовняних тканин. Шили з кількох полотнищ (пілок) — залежно від ширини тканини — зазвичай від трьох до шести. Пілки зшивали, збирали у верхній частині та пришивали до обшивки з зав'язками. Розріз (розпірку) робили спереду спідниці, а згодом збоку. Заможні жінки носили спідниці з п'яти й більше пілок, в той час як бідніші шили їх значно вужчими.

Полотняні спідниці побутували в північних й гірських районах України. Їх різновиди мали назву «димка», «мальованка». Спідницю-димку шили з візерункової домотканої тканини — вибійки, що виготовляли за допомогою ручного відбивання візерунка з дерев'яної орнаментованої дошки. Поширені були вибійки в західних, центральних областях, на Чернігівщини та Слобожанщині.

Полотняні спідниці з лляної тканини були поширені на Волині, де їх називали фартухами, як у бойків. У фартухах бойків полотнище розміщували горизонтально, самі фартухи збиралися в талії в специфічні збори — брижі. На Лемківщині полотняні спідниці називали кабатом.

Окрім полотняних, на Бойківщині носили спідниці, виготовлені з тканини із вовняним поробком і основою з конопляних або лляних ниток. Їх називали фарбани, або фарбанки. Вони, як і полотняні, були густо зібрані у верхній частині, а на подолі оздоблені тканим орнаментом чорного або червоного кольорів.

Подібні спідниці носили й на Львівщині, де їх виготовляли з домотканої конопляної або лляної тканини, з поздовжніми густими вовняними різноколірними смугами, на подолі їх обшивали вовняною, червоного кольору косицею. Такі спідниці називали шорцами. Вони були святковим убранням жінок. На Поліссі напіввовняні спідниці, які шили з трьох полотнищ — пілок, називали бурками.

У поясному жіночому одязі поширені були й вовняні спідниці, які на відміну від полотняних були вужчими — від трьох до чотирьох пілок. Їх виготовляли з одноколірної або багатоколірної вовняної тканини. Це літник і андарак.

Літник шили з поздовжніх полотнищ зі смугами червоного, жовтого, коричневого кольорів. Спереду літник мав вставку з іншої тканини, яка прикрашалася орнаментом. Цей одяг був характерний для Волині.

У північних районах Західного Поділля й Південної Волині побутувала також спідниця-літник, виготовлена з домотканої вовняної картатої, багатоколірної тканини.

У північних частинах України носили вовняні спідниці зі смугастої тканини — андараки. Шили їх з тканини домашнього виготовлення, переважно червоного кольору. Знизу прикрашали широкою смугою тканого або вишитого орнаменту. Спереду додавали полотнище, яке відрізнялося узором від інших, — приточка.

Наприкінці XIX ст., коли спідниці уже виготовлялися з фабричних тканин, у центральних областях України їх почали шити з кашеміру, сатину, смугастого або кольорового ситцю тощо.

Крім того, поясний жіночий одяг по-різному прикрашався. Поширеним було рясування, оздоблювалися спідниці й різноманітними декоративними швами (галузка, косичка, стебнівка, перетягування, позаголковий шов тощо), виведені часто сирими (небіленими) нитками. Вовняні кольорові спідниці, особливо їх поділ, прикрашали часто вовняними одноколірними плетеними косичками.

На літниках і андараках ткані оздоблення складалися з декількох одноколірних або орнаментованих смуг. Полотнище тканини, з якої виготовлялися літники, заповнювалося нескладним за рисунком і технікою орнаментом у вигляді ритмічно повторюваних смуг або клітин. На андараках багатші за рисунком смуги розміщували на подолі, інші, вужчі й простіші, чергуючись одна з одною, займали решту поля пілки. Характерно, що орнамент передньої пілки андарака (приточки), яка частково прикривалася запаскою, був оздоблений лише на подолі. На спідниці з фабричних тканин часто нашивалися кольорові стрічки.

Невід'ємною частиною жіночого поясного одягу був фартух. Його носили при плахті, запасці, спідниці. Для України характерними були фартухи із зав'язкою на поясі. Виготовляли їх із домотканого полотна, вовни, а на початку XX ст. — фабричної тканини. Залежно від ширини домотканого полотна вони шилися з одного, двох, рідше трьох полотнищ — пілок, у талії призборювалися в дрібні збори або складки на вузькому пояску — обшивці з того ж матеріалу. Поширеним оздобленням були вишивка або тканий орнамент, розміщений горизонтально.

Поруч із полотняними фартухами поширені були й вовняні, ткані в одне полотнище, в різноколірні горизонтальні смуги, з геометричним або рослинним орнаментом, на зразок килимових узорів. У центральних і східних областях вовняні фартухи (попередниці, хвартухи) були з одноколірної вовняної тканини, переважно чорного або темно-синього кольорів.

На відміну від полотняних, для вовняних фартухів не характерним було ні рясування, ні укладання в складки.

Отже, в українському жіночому поясному одязі збереглися такі найстаріші незшиті форми, як двоплатові запаски — Гуцульщина, обгортки (опинки) — Покуття, Буковина, Поділля, і плахти — Подніпров'я. Пізніше з'являються спідниці, що виготовлялися спочатку з доморобного білого полотна з багатим переборним кольоровим тканим узором, — андараки (Полісся), бурки (північна Волинь), шорці (Львівщина), вовняні картаті або смугасті літники (Поділля, Волинь), мальованки з набивним узором (Прикарпаття,

Придніпров'я) та фабричні спідниці (Придніпров'я). До спідниць одягали фартухи домотканих і фабричних тканин.

Верхній одяг

В Україні існував надзвичайно різноманітний верхній одяг і за матеріалом, і за кроєм, призначенням, колоритом. Його виготовляли переважно з тканини домашнього виробництва: сукна, полотна. У деяких місцевостях користувалися тканинами, основа яких складалася з конопляних ниток, а їх поробок — з вовняних.

Бідніші селяни, не маючи овець, брали для виготовлення сукна грубі конопляні нитки (порт) на основу, а вовняні — на поробок. Таке сукно називали портяним, а одяг із нього — портянкою. Заможніше населення для виготовлення верхнього одягу брало сукно, основа і поробок якого були з вовняної нитки. Сукно зазвичай мало природний колір овечої вовни: коричневий, білий, сірий і чорний.

Серед типів суконного верхнього одягу виділяється плащоподібний одяг двох форм: мішкоподібна накидка без рукавів і різновиди одягу з рукавами.

Найдавнішим зразком крою плащоподібного одягу, що сягає періоду Київської Русі, була гугля, яка збереглася у Карпатах як верхній ритуальний одяг (під час весілля його одягали молоді). Форма гуглі була надзвичайно проста. Шили її з білого або сірого доморобного сукна, без рукавів. Вона нагадувала мішок, один бік якого не зашивався. У негоду верхній зшитий ріжок гуглі одягали на голову як капюшон. Гугля застібалася під шиєю металевими чепрагами, з'єднаними ланцюжками або вовняними шнурами. Цей вид одягу за своїм кроєм мав багато спільного з давньоруською накидкою — корзно.

Іншим різновидом плащоподібного одягу гуцулів була манта — широка, довга, з капюшоном. Шили її з доморобного сукна. Носили в негоду й морози поверх кожуха.

Складним плащоподібним одягом була лемківська чуганя (чуга) з вовняного домотканого сукна та дуже довгим чотирикутним коміром, що звисав по спині аж до пояса і був оздоблений довгими тороками (свічами), заплетеними в косу. Рукави були довгі, зашиті внизу (сліпі) й заміняли кишені. У деяких селах східних районів Буковини верхнім одягом слугував чугай, який виготовляли з темно-коричневого сукна. Він мав прямоспинний крій з клинами по боках, був довгий, до колін, із низеньким стоячим коміром. Носили його чоловіки й жінки.

Порівняно з гуглею та чуганею більш розвиненою формою була гуня, яку носили на Закарпатті. Виготовляли її з доморобного білого або сірого ворсистого сукна, в якому після кожних трьох тканих ниток були вплетені довгі пасма вовни з кінцями, випущеними на лицевий бік (звідси й назва: космата, коцьова гуня). Рукави гуні були суцільнокрійні, носили її наопашки.

Основні види верхнього одягу українців мали прямий і розширений донизу крій. Найдавнішим був прямоспинний крій верхнього одягу. Цей крій найдовше зберегли сердаки в Карпатах і Прикарпатті. Виготовлялися вони з червоного або чорного сукна, переважно тунікоподібного крою. Сердак міг мати по боках два клини, які доходили до рукавів. Це був одночасно жіночий і чоловічий одяг.

Його носили поверх безрукавок, оздоблювали по коміру, полах, подолу, рукавах та швах кольоровим шнуром і китицями з різнобарвних вовняних ниток — дармовисами. Поряд із прямоспинним одягом, в якому спинка викроювалася з одного полотнища, поширеним був крій з вусами, коли при прямій спинці в боках нижньої частини вставлялися клини — вуса, фалди.

В Україні побутував і верхній одяг із відрізною по талії спинкою, низ якої збирався в збори або складки. Верхній довгополий одяг, розширений за допомогою клинів із боків і ззаду, — свита з вусами — поширений був у північних і західних областях України в XIX — на початку XX ст.

В інших областях України побутували свити з рясами й прохідкою — з густо зібраними в талії боковими вставками, і свита з рясами — з відрізною в талії спинкою, замість якої вставлявся окремий шматок зібраної у густі зборки тканини.

На Поліссі виготовляли свиту дещо відмінної форми: замість ряс і вусів ззаду вона мала великий трикутний клин з обох боків від талії вниз. Порівняно з іншими свитами, вона була значно коротша, ледве сягала колін.

Для чоловічих свит характерний переважно колір природної вовни — сірий або коричневий, а для жінок — білий.

Найдавніші свити були білі. Вони побутували в південно-східній частині України (у деяких районах Слобожанщини, зокрема на крайньому її заході, на Волині, Поліссі). Темно-коричневий колір природної вовни характерний був для свит Чернігівщини, північної Полтавщини, Київщини та середньої смуги Волині. Сірі свити були поширені на Чернігівщині, в деяких районах Слобожанщини, а також на Поліссі та Полтавщині. Особливою різноманітністю відзначався цей одяг на Волині.

Жіночі й чоловічі свити оздоблювали шнуруванням, свити з вусами — аплікацією та вишивкою коло вусів, коміра, вгорі правої поли та внизу рукавів. Багато прикрашалися кольоровими шнурами та вишивкою свити з рясами на південному заході Полісся та на Поділлі.

Крій із суцільною спинкою й клинами був стародавній, порівняно з відрізною спинкою й зборами ззаду, а іноді й довкола талії. До цього типу одягу можна віднести жупани однобортні й двобортні, з двома клинами (вусами по боках), переважно із синього сукна, оздоблені позументом, з відкладним коміром із хутра або оксамиту. Їх носили в XVI — XVII ст. козаки, а в XIX ст. — міщани (чоловіки й жінки).

Кунтуш — верхній жіночий одяг стародавнього крою, шився з кольорового сукна, низ і поли кунтуша прикривалися позументом, а комір — срібною бахромою. У плечах кунтуші були вузькими, а донизу розширювалися.

Міщанський верхній одяг, капота, виготовлявся з простого сукна, мав викладений комір, відрізну спинку, зібрану в збори або фалди, над якими пришивалися два ґудзики. Спереду в один ряд пришивалися такі ж ґудзики, на які й застібалася капота.

Характерною рисою верхнього одягу українців є загортання правої поли на лівий бік — двобортність. Однобортність характерна для киреї, сіряка, свити з кобеняком, які виготовляли з домашнього сукна й одягали поверх шуби під час негоди. Особливістю цих різновидів була наявність капюшона (відлога, кобка, каптур, бородиця), який під час негоди насували на голову й обличчя.

У XIX — на початку XX ст. в Україні побутували такі різновиди свити: кобеняки, сіряки, опанчі, які відрізнялись від свит шириною, довжиною й мали капюшон. У середині XIX ст. слово «опанча» означало верхній кафтан і суконний плечовий одяг узагалі. За кроєм сіряки й опанчі майже однакові — прямоспинні, розстібні, приталені, з трьома або чотирма зборами на боках і кишенями

з клапанами. Різниця між ними лише в довжині. Опанчі західних областей України звичайно довші, ніж сіряки. Шилися вони з відрізними в стані боками та зборами, на плечах із капюшоном (бородиця), на грудях мали вилоги й більше прикрашалися обшиттям.

На Львівщині опанчу шили із сірого фабричного сукна, обшивали синім або червоним сукном і такими ж шнурами. Львівські опанчі відрізнялися за кроєм та вишивкою.

Сіряк — характерний одяг Подніпров'я з білого або коричневого доморобного сукна — серм'яжини. Довжина його сягала половини стегна.

Різноманітність сіряків виявлялася в кольорах. У деяких місцевостях носили тільки чорні, в інших — білі, а ще в інших чоловіки носили сіряки й сірі опанчі, жінки — виключно білі сіряки. На Полтавщині сіряки шили з довгих полотнищ грубого сукна, складених на плечах — «в перекидку». Ззаду до викоту біля шиї пришивався капюшон.

На Черкащині, наприклад, побутував кобеняк, що за призначенням був рівнозначний сіряку. Обидва різновиди цього одягу носили поверх свити або кожуха, не застібаючи в стані. На Західному Поділлі носили сіряки з широким, викладеним коміром, укриті голубим, зеленим, рідше чорним сукном, обшиті шнуром або тасьмою.

Найстарішим видом довгого одягу були каптани з домотканого полотна. Носили їх чоловіки та жінки усіх верств населення. Шили каптан із довгими рукавами, спереду з ґудзиками й петлями для застібання, довжиною до п'ят. Він мав свої різновиди. Так, наприклад, на Бойківщині каптан був прямоспинного крою з тонкого чиноватого полотна. У полотнянці-каптані зазвичай одна пола заходила за іншу, він застібався дерев'яними ґудзиками або підперізувався. На Прикарпатті й Західному Поділлі полотняний довгий прямоспинний одяг називали плахтою. Плахту-каптан часто носили поверх кожуха й нічим не прикрашали.

Жінки підперізували полотнянки тканим поясом, а чоловіки — ременем. На Прикарпатті поширеними були короткі приталені каптани, по швах оздоблені чорними вовняними нитками (плетюгами) — каптан із плетюгами.

Окрім довгого верхнього одягу поширений був також і короткий одяг із полотна, сукна й хутра, з рукавами, прямоспинний і приталений.

Різновидом короткого полотняного або суконного одягу були кабати. У Сколівському та Стрийському районах Львівської області — це жіноча блузка з домотканого полотна чи фланелі або плечовий суконний одяг до пояса. Безрукавки на ваті на Прикарпатті називали кабатолами та кабатинами. На Закарпатті й Львівщині побутували жіночі кабати з білого сукна, прямоспинного крою, обшиті темними шнурами на передніх полах, рукавах і внизу. Це були так звані шнуровані кабати.

Верхнім коротким одягом були й юпки — чоловічі та жіночі. Чоловічі шили приталеними, з фалдами на боках, із маленьким стоячим коміром, довжина їх сягала до колін, застібались вони на шкіряні або металеві ґудзики та різнокольорові шкіряні петлі. Жіночі юпки шили здебільшого відрізними в стані, з трьома та більше вусами, з клинами ззаду. Лінія талії підкреслювалася декоративними ґудзиками, вишивкою або смушком. Підбивали юпки ватою.

Для жіночих юпок, пошитих із білого сукна, характерним було вшивання по боках кількох вусів без відрізу нижньої частини.

Наприкінці XIX ст. традиційний верхній одяг поступово почав виходити з побуту. Його стали виготовляти з фабричних тканин і значно коротшим. З'явився новий вид одягу — куртка, яка була жіночою й чоловічою. Шили куртки до стану з полотна, з вузьким стоячим коміром. Ззаду та по боках вони густо збирались.

Із зимового хутрового одягу по всій Україні поширеними були довгополий кожух і короткі кожушки. Довгополі кожухи були прямоспинного крою та з відрізною спинкою. До окремого різновиду можна віднести тулубчасті кожухи, дуже довгі та широкі в полах, розширені донизу великими клинами. Кожухи оздоблювали вишивками, раніше — фарбованими вовняними нитками, а згодом — гарусом. Домінуючими кольорами були різні відтінки червоного, зеленого й фіолетового. Вишивали кутки поли, спинку й рукави.

На Слобожанщині, зокрема в Богодухівському районі, де дуже розвиненим було кушнірство, кожухи відзначалися своєрідністю у поєднанні кольорів, оздобленням, тонкістю й дбайливістю виконання, оригінальністю співвідношення одних частин з іншими. На Лівобережжі шили кожухи суцільнокрійними, приталеними, розширеними за допомогою клинів (від двох до п'яти й більше). На

Київщині носили тулубчасті кожухи та прості кожушки «до стану» без фалд, але з вусами. Низ прикрашали хутром.

Полтавські жінки носили короткі до колін, укриті смугастою тканиною кожухи, за кроєм подібні до свити з вусами. Смушками прикрашали маленький стоячий комір, а також закінчення рукавів. Подібними до київських були кожухи Поділля. Шили їх з відрізною спинкою, зі зборами на спині, прикрашали вовняними шнурами. Святкові кожухи на Придністров'ї оздоблювали також на спині та грудях шнурами.

Кожухи іноді вкривали сукном (байбарак). Тоді комір виготовляли з чорного або сірого смушку, ним також обшивали праву полу.

Різновидами крою відзначалися кожухи на Волині — прямоспинні з великим викладеним коміром, різноколірним оздобленням на плечах, швах і грудях. Поряд з ними — приталені, без зборів, із малим стоячим коміром, прикрашені багатоколірним шовком і шкіряними аплікаціями.

На Львівщині верхній жіночий одяг, підбитий білим баранячим хутром, називали юпкою. Шили її з вилогами, коміром, укривали сукном, оздоблювали нашиттям з ясно-синього шовку або вовни, на спині до самого низу вона була морщена. Це був переважно обрядовий одяг, який одягала молода під час вінчання. Юпки підперізували різноколірними поясами.

Отже, верхній одяг українців виготовлявся з різноманітних матеріалів, але мав багато подібного в крої. Усі його форми були розстібними, мали переважно рукави й розріз посередині. Жіночий і чоловічий верхній одяг за матеріалом, кроєм і оздобленням був майже однаковим. Найчастіше побутував верхній одяг типу свити: прямоспинний, приталений, з підрізними бочками та вставними клинами (сіряки); з підрізними бочками та зборками з прохідкою (капоти) та зі зборками й фалдами (юпки). Свити розширювалися від стану вусами. У результаті збільшення кількості вусів у свитах зникла нерозрізана спинка. Згодом вуса замінили рясами. Рясовані свити носили здебільшого чоловіки. Характерно, що свити західних областей України мали вуса, ряси або складки, а для східних властиві були збори. У низинних районах України верхній одяг був довгим, а в гірських — коротким.

З хутрового верхнього одягу відзначалися кожухи прямого крою до талії, з відрізною спинкою та зборами.

Пояс

Обов'язковим елементом чоловічого й жіночого одягу був пояс. Перші слов'янські пояси були плетені, згодом ткані з вовни, льону, конопель, а також виготовлені зі шкіри.

Заможні верстви населення використовували на пояси привозні тканини або шовк-сирець різноманітного забарвлення, часом навіть нитки сирцевого шовку обмотували срібною, а то й золоченою ниткою. Бідніше населення часто носило лико, а то й просто мотузок.

Загалом, на півночі України побутували плетені (кручені) пояси, Поділлі — плетені (косичасті), в Карпатах, на Буковині та у східних областях — ткані. У гірських районах здавна відомі шкіряні чоловічі пояси. Черес — ремінний пояс, завширшки 40—45 см, який застібався трьома-п'ятьма пряжками. Жінки підперізувалися так, щоб кінці пояса зав'язувались і висіли ззаду. Коли ж підперізували верхній одяг, кінці підтикали з боків. Чоловіки зазвичай обмотували пояс кілька разів довкола талії, а оздоблені китицями кінці підтикали з боків так, щоб вони звисали вниз.

Чоловічі пояси були переважно плетені, фарбовані в один колір (Полісся, Волинь, Поділля), жіночі — ткані, вузькі й різнокольорові (крайка, окрайка, попружка, байорка тощо).

Плетені пояси заповнювалися однаковими або різними завширшки безузорними кольоровими смугами. Такий орнамент був типовий для поясів західних областей України. Для гірських районів Карпат притаманні композиції з поперечним поділом орнаментального поля на менші частини.

Відповідно до призначення поясів і способу їх носіння орнамент нерідко розташовували на поздовжній площині пояса. Найпоширеніші пояси червоного та зеленого кольорів. Так, ткані пояси були або одноколірні, або мали поздовжні кольорові смуги. На кінцях вони оздоблювалися торочками. Плетені пояси іноді закінчувалися великими китицями. Червоні пояси з поздовжніми смугами різноманітної ширини та кольору характерні для Київщини й Волині. Зелені пояси зрідка бували смугастими, носили їх заможні люди. Такі пояси найбільш типові для Полтавщини й Черкащини. У деяких районах України чорні пояси носили старі чоловіки, а білі пояси-рушники вдягали молоді та дружки на весіллі.

Буденні ремінні пояси прикрашали ґудзиками. Святкові — оздоблювали малими капслями, «писаною» бляхою, вони мали кишеньки. Багато прикрашені гуцульські череси вдягали поверх сорочки та штанів. На Буковині чоловіки опоясували сорочки довгим вовняним поясом, а поверх накладали ще й короткий шкіряний пояс, кутий мідними бляшками.

Вовняними поясами чоловіки в холодну пору підперізували також верхній одяг.

У народних повір'ях та обрядах пояс відігравав дуже важливу роль. Так, на Поліссі, згідно з давніми народними віруваннями, жінка мала подарувати чоловікові червоний пояс, який охороняв би її судженого від лихого ока, наговору, чужих жінок. Молода на Полтавщині перепоясувала нареченого гарно вишитим рушником, бо, за народним повір'ям, пояс збільшував чоловічу силу. На Чернігівщині, Київщині й Полтавщині молодий у суботу одягався в синій жупан, підперізувався червоним поясом і з ціпком у руках, удвох зі старшим братом, обходив свій рід, запрошуючи на весілля.

Про одяг існувало чимало прислів'їв і приказок

- Кожух та свита, то й душа сита.
- Бережи одяг, доки новий, а здоров'я — доки молодий.
- Пошануй одежину раз, вона тебе десять раз.
- Зимою без кожуха бере скруха.
- Обіцяв пан кожух, та тільки слово його тепле.
- От такі наші вжитки: ні кожуха, ні свитки.
- Ліпше своє латане, як чуже хватане.
- Убрався в жупан і дума, що пан.
- Вбери пенька — буде за панка.
- Сорочка біленька, та душа чорненька.
- Грабований кожух не гріє.

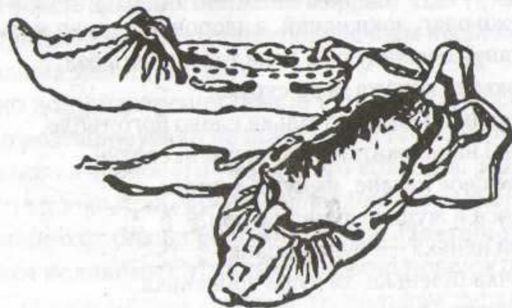
Взуття

Повсякденним літнім взуттям чоловіків і жінок були личаки, постоли та чоботи, які увійшли в широкий ужиток наприкінці XVIII ст. На початку XIX ст. побутувало вже п'ять видів взуття: чоботи, черевики, личаки, постоли та ходаки. Кожен із цих типів поєднувався з комплексом одягу щодо форми, кольору, прикрас, а також відповідав рельєфу місцевості, видам занять, кліматичним умовам. Використання того чи іншого типу взуття зумовлювалося його пристосованістю до потреб та зручності в праці.

Постоли

Постоли — старовинна форма взуття, яке носили в Карпатах та на Прикарпатті. Виготовляли їх із чотирикутного шматка м'якої шкіри, яку запинали на кінцях і зшивали так, що утворювався гостро закінчений глибокий передок, а на зап'ятку сходилися два кінці, залишаючи отвір для п'яти. На краях постолів були отвори, крізь них протягали ремінці (волоки) для обмотування ноги. При перетягуванні ремінця шкіра постолів морщилася, і через це в деяких місцевостях постоли називали морщинцями (мал. 21).

У східних районах Карпат, окрім звичайних, відомі ще й закаблучені постоли з тонкими та гострими кінцями. На Бойківщині

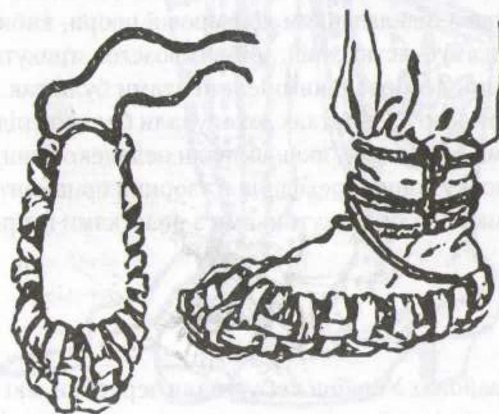


Мал. 21. Постоли

виготовляли шкіряні ходаки, що становили різновидність постолів. Постоли, морщинці, ходаки носили поверх полотняних або вовняних онуч і панчіх. Вовняні онучі — це трикутні шматки червоного або коричневого сукна домашнього виробу, частково прикрашені по краях кольоровими волічковими (із високоякісної вовни) вишивками (жовтими, зеленими, цеглястими), що при загортанні дають декоративне викінчення. Гарно оздоблювалися й капчурі — гуцульські панчохи, шиті з червоного або коричневого сукна. Плетені капчурі мали зверху широкі поперечні узори, виплетені дрібненько тонкими дротами. У гірських і лісистих місцевостях капчурі оберігали ноги від фізичних пошкоджень, укусів гадюк.

Личаки

Крім шкіряного взуття в Україні широко побутувало взуття з кори дерев та рослинних стебел. Плетені личаки відомі були в північно-східних районах України, переважно на Поліссі. Їх плели з лика, вони мали примітивну форму, фактично лише підошву з хрестоподібної ликової плетінки. Підошва закінчувалась довкола петлями з лика, крізь які протягали шнурки з лика або клоччя, й ними обмотували ногу поверх полотняних онуч (мал. 22).



Мал. 22. Личаки

Чоботи

У низинних районах України носили переважно чоботи та черевики. До середини XIX ст. це були виворотні чоботи (халяву, переди та підошву зшивали з вивороту). Перед тим, як вивернути чобіт, його намочували й вже тоді вшивалися закаблуки (задники) та каблук. Усередину вкладали теплі устілки (із соломи). Чоботи-витяжки виготовляли зі шкіри чорного кольору. Підошву прибивали дерев'яними кілочками, а каблуки — підківками. Побутували також чоботи так званого руського крою, підковані, з довгими халявами, часом закоченими.

Святкові чоботи, зокрема для дівчат і молодиць, виготовляли з червоного, зеленого та жовтого сап'яну. Такі чоботи були рантовими (мали рант — вузеньку смужку шкіри, яка пришивається, з'єднуючи верх взуття з підошвою), з подвійною підошвою, мали орнаментально вистрочені закаблуки, високі каблуки з мідними підківками. Халяви чобіт центральних районів України мали тільки один боковий шов назовні (Київщина). Підошви підбивали дерев'яними кілочками, а каблуки — залізними цвяхами та підківками.

На Полтавщині носили двоколірні чоботи — передки чорні, а халяви жовті. З декоративних технік, якими оздоблювали жіночі чобітки, поширеними були аплікація кольоровою шкірою, ажурне вирізування з підкладанням кольорової шкіри, вибивання капслями у вигляді зубчастих ліній, дрібних розеток, трикутників тощо.

Улюбленими декоративними елементами були так звані кучері. Особливо часто на чобітках декорували beріжок підошви й каблук дрібними цвяшками, які набивали недалеко один від одного. На самому носку вони переходили в узорний орнамент. Каблучок зазвичай прикрашали трикутниками з розетками й зірками.

Черевики

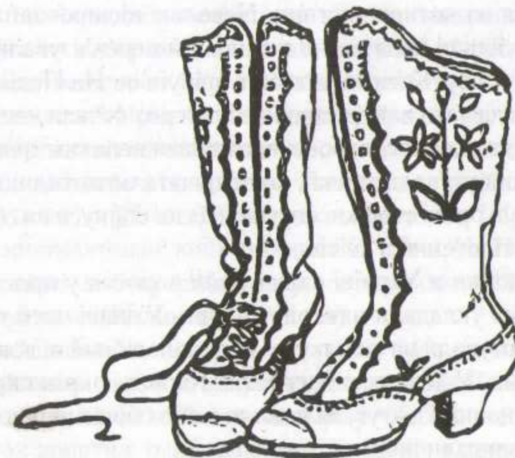
У низинних районах України побутували черевики, які мали халяви з розрізом спереду й зав'язувались кольоровими зав'язками або застібалися збоку на ґудзики із зовнішнього боку халяви, причому самі дірочки та берiжки на черевиках були декоративно викінчені зубцями або прорізами (мал. 23).

Як і чобітки, черевики часто виготовляли з комбінованої шкіри контрастних кольорів, а верхи халявок фігурно вирізували. На Полтавщині дівчата носили черевики з чорної шкіри, облямовані червоним сап'яном, на високих каблуках (корках). Шнурували їх червоними або зеленими стрічками.

Зачіски та головні убори

Жіночі зачіски та головні убори

Найхарактернішою зачіскою українських дівчат було заплетене волосся в одну або дві коси, в які впліталися стрічки (кісники) у вигляді шнура або смужки тканини. В окремих районах ця зачіска мала свої особливості. На Лівобережжі дівчата в будні заплітали волосся у дві коси, укладаючи їх на голову у вигляді вінка. У свята волосся заплітали в косу, куди вплітали стрічки. На Правобе-



Мал. 23. Черевики

режжі зачіска в будень була такою самою, як на Лівобережжі, але на свято тут волосся заплітали у дві коси, що вільно спадали на плечі. Крім цього, на Правобережжі відокремлювали ще спереду пасмо волосся, яке розділялось на два локони (начоси), що спускались по обидва боки чола.

Старовинні традиції зачісок збереглися в Карпатах. На Бойківщині дівчата збирали волосся у вузол ззаду («куца курка») або сплітали в дрібушки (тоненькі кіски). Подекуди носили волосся, підстрижене над вухами. Лемківські дівчата не заплітали волосся — воно вільно спадало на плечі. Тут не прибирали голову ні квітами, ні стрічками. Гуцулки сплітали волосся в дві коси, переплетені червоною волічкою, і складали на голові вінкоподібно: вплітали в коси нанизані на нитку черепашки або різнобарвні вовняні нитки (бовтниці). На Гуцульщині та Західній Волині молодій на весілля втинали волосся.

На Закарпатті ділили волосся на дві половини, пригладжували його та заплітали над вухами в дві коси, вплітаючи в них прикраси з бісеру або різнокольорові стрічки. Влітку волосся прикрашали вінками з барвінку або китицями штучних квітів.

У деяких районах Полтавщини заплітали волосся у дрібушки. На Слобожанщині дівчата робили над вухами начоси, косиці. На Західній Волині ділили волосся проділом на дві частини, заплітали його в коси й обмотували навколо голови. На Поділлі дівчата розділяли волосся на чотири частини. Невеликі кісники заплітали над чолом, а дві більші коси — на потилиці й перев'язували їх разом, обвиваючи голову. Коси заплітали в дрібушки. На Поділлі існував звичай, коли дівчата напередодні весілля розплітали коси й відтоді вже не заплітали волосся, бо це вважалося великим гріхом.

Широко побутували звичаї, коли дівчата на потилицю навішували різнокольорові стрічки, спускали їх на спину, а на голову одягали вінок, сплетений з квітів.

Заміжні жінки в Україні скручували волосся у простий джгут або два пасма укладали навколо голови. У давні часи такі пасма волосся намотували на кібалку — обручоподібний підклад із прутгя або соломи. У деяких місцевостях Карпат, окрім скручування волосся в основний джгут, залишали з обох боків перед вухами по локону, які звисали іноді аж до пояса.

Дівчата влітку ходили з непокритою головою, на свята одягали вінок або прикрашали волосся стрічками. На Поділлі та Буковині вони носили високий обруч з картону, обшитий тканиною, який прикрашали смугами з бісеру, а також штучними квітами. До вінкоподібних головних уборів належав старовинний убір гуцулок чільце — нанизані на дріт або ремінь мідні пластинки, що мали форму маленьких стручків або пелюсток. Його носили під вінком. Цей убір був відомий із часів Київської Русі.

Зав'язування хусток у дівчат наслідувало вінкоподібні головні убори. На Лівобережжі хустка складалася в косинку й нею, мов стрічкою, обвивали голову, залишаючи відкритим тім'я, її кінці зав'язувались або ззаду на шиї, або під підборіддям. На околицях Києва пов'язана хустина мала вигляд невисокого циліндра або втятого конуса. Поширеним способом було накривання хусткою всієї голови й зав'язування під підборіддям. При цьому вдавалися до різних прийомів для створення бажаного естетичного враження. Полотняні хустки вишивали кольоровими нитками геометричним і рослинним орнаментами. З другої половини XIX ст. традиційні білі полотняні хустки замінили фабричними.

Найрізноманітнішими є жіночі головні убори (мал. 24). Заміжня жінка обов'язково закривала голову. Найдавніший головний жіночий убір в Україні — довге біле полотнище, так званий убрус (намітка, перемітка, плат, рантух, завій). Їх ніколи не носили як окремий головний убір, а поєднували з іншими. Намітки виробляли з тонкої найкращої якості пряжі, кінці їх прикрашали тканими візерунками — заборами. На давніх намітках збереглися художні зразки візерункового ткання технікою перебору. На пізніших — орнамент вишитий. У різних місцевостях України відрізнялося укладання переміток на голові: неоднаково випускали кінці, по-різному складали за довжиною і шириною. Намітку зав'язували над чолом (Покуття), плоско (Полісся), рясували над чолом (Прикарпаття), а короткі орнаментовані кінці спускали на плечі. На Поділлі та північній Одещині намітку зав'язували спереду, інколи її складали за довжиною 5 разів (Волинське Полісся).

На Чернігівщині носили склендячку, що була значно коротшою, ніж звичайна намітка, й не закривала голови. На Львівщині побутував своєрідний жіночий головний убір — бавниці. Це невеликий шматок полотна, один або довші краї якого прикрашені були вишиваними візерунками. На бавниці зав'язували хустку. Інколи намітку вкладали в чуби (Прикарпаття). Довгі сторони були



Мал. 24. Жіноче вбрання голови (за О. Сластіоном)

викінчені обміткою з різноколірних ниток. Короткі сторони мали дошиті чуби — смужку вишитого полотна з тороками у вигляді подвійних петлиць із червоної, зеленої, синьої та жовтої пряжі.

Своєрідний спосіб зав'язування наміток побутував на Західному Поділлі. У буковинських намітках (рушниках) основні частини

орнаменту розташовували на кінцях, оскільки намітку вив'язували так, що її довге полотнище вільно стелилося на плечах. Жіночим убором була кибалка, яка розвинулась із перев'язі, якою обв'язували волосся довкола голови. Це круги, виготовлені з ліщини, соломи та паперу, обмотані зверху полотном. Намотане на кибалку волосся закривали очіпком, що виготовляли з білого шовку, парчі, бідніші селяни — з полотна, ситцю тощо.

Основне призначення очіпка — притримувати зібране волосся (звідси й одна з його назв — збірник). У центральних районах України побутували очіпки двох форм. Перша форма: розділений посередині складкою (перекладом). Така форма мала назву очіпка з двома кибалками й побутувала лише в північно-східній частині Полтавщини. Друга форма: круглий, дещо конусоподібний очіпок з однією кибалкою.

Відмінною формою очіпка були капори — невисокі шапочки, що ззаду зав'язувалися стрічкою, а зверху пов'язувалися хусткою (перекладом), низько насунутою на чоло.

У східних областях України заможні жінки часто виготовляли очіпки з парчі на твердій полотняній підкладці, проклеєній тістом. Такі очіпки завжди обвивали складеною хусткою так, що з-під неї було видно лише верх очіпка на маківці. Високі очіпки у формі шапочки носили на Київщині. Низькі, округлі, з рівним дном побутували на Полтавщині. Очіпки низькі, сідлоподібні зверху закривали хусткою.

На Волині поширеними були очіпки з випущеним виступом — зубчиком на чолі. Кінці цього жіночого убору обшивалися кольоровою тканиною, поверх очіпка, як правило, «накручували» білу лляну, зрідка конопляну, прозору тканину, кінці якої, зав'язані тим чи іншим вузлом, звисали на всю довжину свити

Відомі були в Україні своєрідні жіночі шапки з хутровим опушенням. В окремих районах Волині та північних районах західних областей України замість намітки носили убрус, півку. Це був не дуже довгий прямокутник білого орнаментованого на кінцях полотна, який тільки накидали на голову й закріплювали ззаду. На Поділлі жінки одягали на голову ціле широке морщене простирадло, зав'язане довкола чола й спущене на плечі аж до колін. Крім того, подолянки завивалися в намітку, коли виходили з села, бо в хустці «соромно вийти між люди».

Перехідною формою жіночого головного убору між наміткою й хусткою були старовіцькі хустки, виткані з тонкої вовняної пряжі на лляній або бавовняній основі розміром 60 × 80 см. Побутували вони на початку XX ст. на Поліссі та Покутті.

Чоловічі зачіски та головні убори

Чоловічі зачіски були не такі різноманітні, як жіночі, хоча й вони впродовж століть підлягали змінам. Серед українців тривалий час було поширене довге волосся, яке вільно звисало на плечі й спину. Згодом його почали підстригати, а в більшості областей України чоловіки й узагалі почали голити голову, за винятком чуба, так званого оселедця, який закручувався за вухом. Він формувався так: над чолом, над скронями й на потилиці волосся голили або стригли, залишаючи тільки посеред голови широке, в долоню, кругле пасмо довгого волосся.

Зовсім інакше підстригалася чуприна. Всю голову голили або стригли наголо, а над самим чолом залишали кругле пасмо волосся, шириною в три пальці. Те волосся з часом відростало у довгу косу, яку можна було, зачесавши набік, обвести кругом голови й заласти або просто замотати біля вуха. Якщо чуприна була не дуже довгою, її опускали на вухо, а кінець на плече.

Поширеними в Україні були чоловічі зачіски «під ворота» — волосся втиналося довкола голови, але ззаду залишалося дещо довшим (так підстригалися на Гуцульщині, Київщині), а також «під макітру» — на голову одягали макітру й навколо неї рівно втинали волосся по всій голові. Така зачіска збереглася в деяких районах України (наприклад, на Поділлі) до перших десятиріч XX ст.

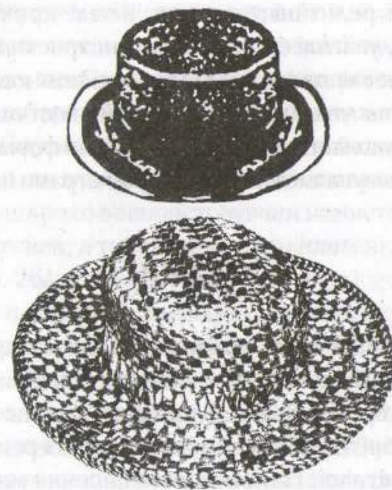
Бороду, наприклад, на Поліссі XIX — початку XX ст. носили старі та молоді чоловіки, а в центральних районах і Карпатах — лише старші люди. В інших місцевостях голили бороду, залишаючи тільки вуса.

Чоловічі головні убори були різноманітні за формою та матеріалом. Так, на Київщині, Полтавщині побутувала кругла шапка — кізянка, виготовлена з чорної овечої шкіри, часом із суконним верхом. Вона була низької циліндричної форми або високої напівсферичної — це так звана кучма. На Буковині кучмою називали шапку, в якій нижня частина виготовлялася з хутра, а верх був суконний. У багатьох областях України поширені були смушеві шапки. Так, на Поділлі й на Волині побутували високі циліндричні смушеві шапки із суконним верхом, з розрізом збоку — мазниці. На Поліссі чоловічими головними уборами були валяні з білого, рідше сірого кольору сукна — шоломок, магерка, а також кучми — з чорної вовни й суконного верху.

Гуцули та бойки на зиму шили клепані, кучми або шлики. Клепаня — суконна шапка, обрамлена лисячим хутром, з клапанами, які можна було підв'язувати під підборіддям або закидати наверх. Кучма — чорна бараняча шапка з гострим конічним верхом. Шлик — суконна кругла шапка з хутровою опушкою, поширена на Прикарпатті. Якщо сукно на такій шапці було голубим або червоним, тоді її називали мармазинка.

На Львівщині були відомі чорні, рідше — сірі овечі шапки із суконним верхом та каптурки або гамерки — вовняний чи бавовняний ковпак із горизонтальними кольоровими смугами.

Влітку повсюдно носили солом'яні брилі та повстяні капелюхи (мал. 25). Брилі, плетені з соломи, виготовлялися різними способами: рівною стрічкою, кісочкою, в зубці.



Мал. 25. Повстяний капелюх та солом'яний бриль

Фетрові капелюхи носили гуцули й закарпатці. Гуцульські крисані оздоблювали «писаною» мідною бляхою, байорками — різнобарвним шнуром, закосичували кольоровими перами. Інколи збоку чіпляли китицю круглих волічкових дармовисів. На Покутті, Поділлі, Наддніпрянщині та Буковині високі боки капелюхів прикрашали ґерданами, павичевими перами, паперовими й волічковими квітами, пацьорками тощо.

На початку XX ст. увійшли в моду картузи з чорного сукна й шкіряної сапи, кашкети з синього та зеленого, рідше чорного сукна.

Прикраси

Яскравим та виразним доповненням до українського народного одягу виступали прикраси. Це здавна відомі діадеми, підвіски, сережки тощо. Їх охоче використовували як жінки, так і чоловіки, хоча з часом прикраси стали привілеєм жіночого костюма.

Прикраси протягом віків виконували захисну функцію амулетів, талісманів, оберегів. Ця традиція виявилася настільки стійкою, що навіть у XIX ст. в ювелірних виробах поруч з естетичними втілювались і релігійні уявлення, а такі прикраси, як хрест, панагія, образок, узагалі були символами християнської віри.

Усе ж таки основне призначення традиційних ювелірних виробів зводилося головним чином до прикрашання костюма. Звідси й їхня високоемоційна художня виразність, багатство форм і технічних прийомів, які відшліфовувалися народними майстрами протягом століть.

Сережки

Одним із найдавніших видів жіночих вушних прикрас, що широко побутує й дотепер, були сережки. Майже з дворічного віку українським дівчаткам проколювали вуха. Діти носили мідні, а дівчата й молодиці — срібні, позолочені, зрідка золоті сережки, форми яких були найрізноманітніші. Найбільше поширення мали невеликі дуті каблучки або площинні у формі напівмісяця калачики з нескладною різьбленою орнаментацією. На Полтавщині вдягали так звані п'явочки (кільця), уточки (кільце із зображенням качки), метелики, ягідки (тонкий обідок з великим червоним камінцем — вічком), маківки — сережки у вигляді квітки з блакитним або червоним камінцем посередині. До сережок часом кріпили привіски — бовти, теліпони. На Харківщині сережки робили у вигляді розширеного спереду кільця з прикріпленою до нього пластинкою з трьома вузькими й довгими підвісками, що імітували намистини. На Гуцульщині широко побутували сережки грушоподібної форми.

На давнє походження сережок вказує значна кількість повір'їв, пов'язаних з ними: сережки могли знімати головний біль, загубити ж їх вважалося нещастям. За традицією, на піст або під час трауру вдягали найпростіші сережки у вигляді кільця, а в першу шлюбну ніч молода обов'язково мусила зняти сережки.

Шийні та нагрудні прикраси

Особливим художнім явищем були шийні та нагрудні прикраси, які мали локальні риси щодо властивостей матеріалів, техніки виготовлення окремих елементів, характеру їх поєднання. Так, у Центральній Україні носили багато разків різнокольорового або червоного намиста, монети-дукачі, ланцюжки з хрестиком або так званими бовтунцями чи дармовисами. На Лівобережжі шию та груди прикрашали одним великим дукачем із багато оздобленим металевим бантом. На Правобережжі частіше носили три-п'ять невеликих з'єднаних між собою монет. На Гуцульщині збереглися такі давні металеві прикраси, як згарди у вигляді нанизаних мідних хрестиків. Крім того, гуцули широко використовували намисто з різнобарвного венеціанського скла, а також прикраси, плетені з бісеру (силянки, ґердани) (мал. 26).

Найдавнішою складовою жіночих нагрудних прикрас, поширеною по всій Україні, було намисто. Воно різнилося як матеріалом, кольором, формою, так і способом носіння. Найбільше цінувалося намисто з дорогих природних матеріалів — коралів, бурштину, перлів, гранатів, скла, смальти. У деяких районах Західної України зберігалась архаїчна традиція прикрашатися намистом із плодів — клокичкою.

Коралове намисто мало в Україні найбільше поширення, хоча й було малодоступним для біднішого населення. Коралі були різни-



Мал. 26. Намисто з венеціанського скла та бурштину. Карпати

ми за якістю, розміром, обробкою, кольоровими відтінками. Більш дешеві коралі — це нарізані у формі трубочок, маленьких циліндриків — так зване колюче намисто. Дорогі червоні коралі оброблялися у вигляді овалів чи барилець; високо цінувалися разки з великими намистинами в центрі. На Правобережжі такі намистини стягували срібною обручкою, на Лівобережжі між коралями нанизували срібні бусини (рифи, пугвиці). Кількість разків коралевого намиста (до 25) та характер обробки свідчили про добробут жінки. Крім того, кількість разків була пов'язана й з певними особливостями вбрання. Так, на Київщині, де була поширена вишивка на комірі та грудях сорочки, кількість разків менша, ніж на Лівобережжі, де вишивки не було. На Полтавщині навіть верхній одяг робили з глибокою горловиною, щоб було видно прикраси.

Кінці кількох разків коралевого намиста зв'язували докупи. Часом до них кріпили плетені з різнокольорової вовни саморобні шнурки, які закінчувалися великими китицями (Правобережжя), або прив'язували одну-три кольорові стрічки (Лівобережжя), які зав'язувалися на шиї та звисали по спині.

Коралевому намисту народ приписував особливі лікувальні властивості. У траур та піст замість червоного намиста одягали скляне — молочне або прозоре. Під час весілля — від вінця до обряду вдягання очіпка — на молодій не було ніякого намиста. Після 30 років жінки частіше відмовлялися від носіння намиста, але в деяких

випадках носили й до 40 років). Жінки похилого віку якщо й носили намисто, то у незначній кількості й темне. Дівчата ж полюбляли яскраві кольори, серед яких перевагу надавали червоному. У будень, особливо під час польових робіт, дівчата вдягали небагато намиста, побоюючись його розірвати, а на свята — всі груди завішували різнокольоровим намистом. Добре коралеве намисто було в заможніших; бідні купляли намисто з різнокольорового скла.

Крім коралів, на Наддніпрянщині було поширене намисто з «щирого» бурштину, який добували в околицях Києва й шліфували у вигляді пласких намистин. За стародавніми повір'ями, бурштин приносив здоров'я, щастя. На Поліссі частіше носили одну довгу й масивну низку бурштину, іноді у поєднанні з коралевим намистом.

Пізніше серед заможніших верств населення побутувало привізне намисто з гранатів та кольорової смальти. Залежно від кольору воно мало різні назви: кровавниці, блискавки, перли. Дорого цінувалося й відоме гуцульське намисто з різнокольорового скла, яке спеціально завозилося з Венеції.

Із середини XIX ст. серед сільського населення поширилося різнокольорове скляне (не дуте) або камінне намисто фабричного виготовлення. Воно було білого, блакитного, зеленого, жовтого, червоного, вишневого, чорного кольорів. У різних місцевостях спостерігалися різні кольорові поєднання; іноді на одну нитку нанизували різнокольорові намистини.

Наприкінці XIX — на початку XX ст. у центральних областях з'являються різнокольорові скляні намиста, які органічно доповнювали декоративні особливості вбрання цього періоду.

Крім поширеного по всій Україні намиста з натуральних і штучних матеріалів, на Прикарпатті, Закарпатті, Буковині та Поділлі побутували шийні прикраси з бісеру. Різнокольоровий бісер нанизували на шовкову або волосяну нитку, плели або ткали, утворюючи мальовничий геометричний, іноді рослинний орнамент. Бісерні прикраси могли бути у вигляді смуги або оплічча і мали локальні особливості форми, способу плетіння, малюнка, колориту. Від техніки нанизування (силяння) бісеру походять і назви цих виробів — силянки, сильованки, силенки, а від переплетення ниток між собою — плетенки, плетінки. Способи плетіння виробів із бісеру дуже різноманітні.

У деяких місцевостях Прикарпаття плели з бісеру нашийні жіночі прикраси технікою «у стовпчик», яка давала можливість плести

з бісеру круглі, ажурні шнурки прикрас на шию, що мали назву «ланцки». Такою технікою виготовляли з різнокольорового бісеру круглі, ажурні плетінки, що служили також своєрідною нашийною прикрасою для жінок. На Покутті виготовляли жіночі нашийні прикраси з круглих дерев'яних кульок, які покривали ажурною плетінкою з різнокольорового бісеру.

З бісеру, нанизаного на одну нитку, плели широкі, у вигляді півкруглого або круглого коміра силянки — кризи. Орнаментальні узори цих силянок компонувалися на трьох смугах різної ширини. Перша смуга була вузенькою (2—3 см), прилягала щільно до шиї, на ній розміщувалися невеличкі орнаментальні мотиви. Основні орнаментальні мотиви компонувалися на другій — найширшій (8—12 см). Останню — третю смугу — утворювали кілька різнокольорових півкіл з мотивами хвилястих або ламаних ліній.

Ткані нашийні бісерні прикраси у вигляді досить вузької смуги називалися ґердани, ґерданики, ґерданки, гарди, крайки, драбинки, рядки, пупчики тощо. Бойківські нагрудні прикраси з бісеру — міци, шлейки — мали форму двох смуг, з'єднаних спереду. Візерунчасті шийні прикраси, ткані з бісеру, побутували, крім північно-західних областей, також на Правобережжі Дніпра під назвою «лучка».

Виробництво прикрас із бісеру триває й дотепер у Західній Україні, становлячи цілу галузь художнього промислу.

До традиційних шийних та нагрудних прикрас належать і ювелірні вироби з металу, походження яких дуже давнє. Особливе місце серед них посідають монети (дукати, дукачі). У XIX — на початку XX ст. в Україні побутували різні способи використання монет як прикрас: три-п'ять-сім і більше монет скріплювалися між собою у вигляді намиста; монети прикріплялись до коралевого намиста тощо. Особлива виразність та художня довершеність притаманні такій своєрідній прикрасі, як дукач (личман), що складалася з великої монети — дуката — і прикріпленого до неї металевого, прикрашеного камінням так званого банта. Дукач займав центральне композиційне місце в усьому комплексі нагрудних прикрас (мал. 27).

У XIX — XX ст. дукачами називали дуже різні за матеріальною та художньою цінністю жіночі прикраси — від грубого, але старанно виготовленого ювелірного виробу, до копійчаної фабричної



Мал. 27. Дукач. Середнє Подніпров'я

штампованої бляшки. Відповідно до цього в одних місцевостях України дукачі використовували як святкову прикрасу, а в інших носили щодня не лише дорослі, а й діти. Дукачі цікаві як пам'ятки народного мистецтва, що донесли до нас десятки найрізноманітніших і часом зовсім не властивих селянському побутові композицій та сюжетів. Для дукачів використовували австрійські дукати, а пізніше російські рублі та їхні підробки з будь-якими зображеннями. Особливий інтерес становлять дукачі місцевого виготовлення.

Найскладнішою формою дукача є позолочена карбована або лита кругла медалеподібна підвіска діаметром 45—55 мм, оправлена плетеним дротяним шнурком або крученою пружиною й прикріплена вушком чи двома-трьома короткими ланцюжками до декоративного, часом позолоченого банта.

В етнографічній літературі XIX ст. описаний звичай носіння намиста із золотих і срібних монет. Зокрема, він відомий на Західній Україні. Власне дукачі більш характерні для Лівобережжя: Чернігівщини, Полтавщини та Слобожанщини. При цьому традиції носити намисто з дукатів та один медалеподібний дукач не виключали одна одну: комплекс прикрас включав намисто з монет, яке облягало шию, а нижче, на грудях, на червоній стрічці красувався центральний медальйон — дукач. Коралеве намисто чергувалося з рідко розкиданими металевими намистинами, які разом із ланцюжком і хрестиком композиційно врівноважували великі металеві дукачі. У західних областях дукачі часом замінювали металевими чи фініфтяними іконками або хрестиками.

Культові елементи — один або декілька хрестиків — також входили до комплексу українських шийних та нагрудних прикрас.

Найчастіше хрестики були срібні, інколи прикрашалися емаллю, у заможнішого населення водилися й золоті хрестики. На Лівобережжі досить великий металевий хрест носили на довгому ланцюжку або на вузенькій стрічці. На Полтавщині, крім того, траплялися хрести дерев'яні та скляні (білі й кольорові). На Черкащині нанизували по кілька маленьких хрестиків, які носили довкола шиї. Але найбільш архаїчними з усіх шийних прикрас культового призначення були гуцульські згарди. Вони мали вигляд нанизаних на ремінець, шнурок чи дротик в один, два чи три ряди мідних литих хрестиків, між якими чіпляли мідні трубочки або спіральки, згорнуті чи скручені з латуні або міді (мал. 28).

Інші прикраси

Здавна відомі українцям і поясні прикраси — як власне пояси, так і прикраси до них — чепраги, пряжки, мідні аграфи, що складалися з двох половинок, зчеплених одна з одною. Чепраги мали квадратні, круглі, овальні й прямокутні форми, прикрашалися ритими геометричними орнаментами. Менших розмірів чепраги використовували також для з'єднання намиста, згард тощо.

Ручні прикраси — це металеві та скляні браслети, персні, які виготовляли з міді, срібла, золота тощо, з камінцями різних кольорів.



Мал. 28. Згарда з хрестами. Гуцульщина

Широко побутували в Україні шпонки й спінки — запонки, які закладалися в петлі коміра сорочки. Носили їх чоловіки й жінки. Функцію шпонки інколи виконували стрічки, застіжки, гарасівки: червоні — для молодих, зелені або чорні — для літніх. З цією метою використовували також і шнурочки з барвистої вовни з дармовисами.

Особливості народного строю

У кожному куточку України комплекс вбрання, попри всі спільні риси, мав свої особливості. Це виявлялося у своєрідному колориті, поєднанні певних компонентів одягу, способах носіння його окремих деталей, прикрас.

Наддніпрянщина

Чоловічий стрій складався з вишитої білої сорочки, заправленої в широкі штани, білої або коричневої свити, кобеняка (киреї), чемерки, каптанки, куртки-куцини, кожуха, шапки зі смуху, солом'яного бриля, чобіт.

Чоловічі сорочки вишивали найчастіше білими нитками на манишці й унизу рукавів, хоча побутувало й вишивання червоними й чорними нитками. Невисокий комір-стійку сорочки, обшивку скріплювали кольоровою стрічкою. Стан оперізували червоним поясом.

Верхній одяг, свиту, до ряс обшивали на комірі-стійці, полах та манжетах кольоровою тканиною, шнуром. У негоду на свиту чи кожух одягали кирею з каптуром (кобку, бородицю) із домотканого полотна. У деяких місцевостях кирея заміняла свиту.

Жіночий костюм складався із сорочки, плахти, запаски, керсетки, юпки, свити, кожуха, кожушанки, намітки, хустки, чобіт, прикрас. Найхарактерніші етнографічні риси у жіночому вбранні Наддніпрянщини виявлялися у способах носіння й оздоблення складових частин. Сорочку найчастіше вишивали білими нитками (Переяслав-Хмельницький район, південні райони Чернігівщини, Полтавщина). Орнамент розташовували на рукавах, поликах, лиштві сорочки. На місці з'єднання рукава з уставками його збирали в складочки-пухлики. Крім білих ниток, застосовували червоні й чорні, інколи вкраплювали сині або зелені кольори.

Тільки на Наддніпрянщині жінки носили поясне вбрання — плахту. Звідси вона поширилася на Слобожанщину та Причорномор'я. Плахти виготовляли багатоколірні, клітчасті, найчастіше в червоно-вишневій гамі (Полтавщина, Київщина), з украпленням синього й зеленого кольорів (Переяслав-Хмельницький район, південні райони Чернігівщини). Запаски також були різноманітні: сині, червоні (Київщина, Чернігівщина), яскраві жовто-червоні, парчеві (південні райони Чернігівщини, центральні райони Київщини, Полтавщина). Крім плахти й запаски, носили спідниці. Тільки в цьому етнографічному регіоні набули поширення баєві спідниці, прикрашені вовняними китицями (перчиками), або спідниці з фабричної тканини, оздоблені внизу кількома рядами кольорових стрічок (центральні райони Київщини), строкаті широкі спідниці з фабричної тканини (південні райони Київщини), спідниці-андараки, червоні домоткані, оздоблені внизу великими геометричними узорами (Чернігівщина). Спідницю носили із вовняними, орнаментованими поперечними смугами запаскою або фартухом. Костюм доповнювала яскрава ткана або вишита крайка. Особливої емоційної виразності надавала строю керсетка. Вона виступала кольоровим акцентом або тонально поєднувалась з усіма іншими складовими частинами строю. У різних районах Наддніпрянщини керсетка мала свої особливості у крої, колориті, оздобленні, її виробляли з викотом або великим круглим коміром. Найчастіше керсетка мала вільний крій спереду та підкреслювала стан ззаду. На спинці, як правило, робили 7—9 клинів-вусів. Керсетки зі строкатої тканини (темно-сині, чорні в дрібненькі яскраві квіточки) оздоблювали аплікацією чи строчкою (південні райони Київщини), сині або зелені сатинові керсетки прикрашали аплікацією з тканини, декоративними швами.

Юпка, верхній одяг із саморобного сукна, також була характерна тільки для Наддніпрянщини. Баєві зелені, сині, червоні юпки оздоблювалися по всій площині червоними, синіми пасмами вовни — перчиками. Зимою носили кожух. Стрій завершувався головним убором — очіпком, наміткою, хусткою. Характерною особливістю вбрання Наддніпрянщини було вдягання одночасно парчевої запаски та парчевого очіпка, що надавало цілісності костюму, або вишитої запаски й вишитого очіпка. Крім того, характерною ознакою було покривання нижньої частини сорочки запаскою. Низ сорочки з вишивкою завжди залишався відкритим і вдало поєднувався з іншими білими площинами строю.

У Наддніпрянщині жіночий костюм відзначався багатством шийних прикрас: коралі, дукачі, бурштини, перстені, ковтки тощо, які побутували аж до початку XX ст.

Слобожанщина

Стрій Слобожанщини мав багато спільних рис із одягом Наддніпрянщини.

До чоловічого костюмного комплексу входили біла сорочка, вишита на комірі-стійці, чохлах і широкій манишці, яка защіпалась збоку; широкі в клітинку (пістрякові) штани, стягнуті в талії до

очкура; солом'яний бриль, смушева шапка; чорні шкіряні чоботи (пришви); сукняна кирея, шерстяна чемерка або розкішний кожух; яскравий тканий пояс.

Жіночий костюмний комплекс на Слобожанщині включав білу сорочку, вишиту на уставках, уздовж рукавів та на вузькому комірі. Низ рукавів (отлажки) збирали у зморшки (на нитку). Подолок сорочки оздоблювали мережкою, прутиком. Художню виразність цьому комплексові надавали парчеві складові частини: очіпок, керсетка, запаска. Характерною для Слобожанщини була парчева або сатинова керсетка до дев'яти вусів. Її оздоблювали зубцями на погрудді, обшитими, як і поли керсетки, кольоровою тасьмою (висічкою). Поясне вбрання — плахта — тут ткалось у клітинки жовтогарячої гами з вкрапленням червоної та чорної барв. Парчевий фартух (завіса) обшивався внизу сукном. Верхній одяг — свиту оздоблювали кольоровим шнуром, аплікацією. Завершував стрій парчевий очіпок і велика квітчаста хустка. До такого вбрання взували чоботи-«чорнобривці», орнаментовані на швах і задниках.

Українське Причорномор'я та Приазов'я

Вбрання в Причорномор'ї мало багато спільних рис з одягом як Наддніпрянщини, так і Слобожанщини. Чоловіки носили вишиті сорочки з розрізом посередині грудей, сорочку-чумачку, лоцманську. Штани — полотняні, а також з фабричної тканини. У степовій частині регіону були поширені шкіряні штани (ірхи, іршанки). Вони не мали зовнішніх бокових швів і дуже нагадували штани скіфів. Узимку чоловіки одягали свитки, гуньки з грубого сукна домашнього виробу, кирею, пальто із сукна, коротку кожушанку, кожух вільного крою (толуб) до роботи, довгий просторий кожух або довгу вільного крою бурку з каптуром у дорогу. Улюбленим верхнім вбранням були чумачки — із синього тонкого фабричного сукна з відрізною спинкою та складками на ній. Поширеними головними уборами вважались смушева шапка й солом'яний бриль, взуттям — чоботи, в Степу — постоли.

Жіночий стрій включав білу сорочку, вишиту білими нитками, з примереженими рукавами; сорочку, вишиту чорними нитками (Херсонщина, Миколаївщина); коротку сорочку («до талійки»),

оздоблену вишивкою; клітчасту плахту; сукняну джергу (на щодень); широку спідницю з фабричної тканини, до якої одягали такий же або тканий фартух; керсетку з клинами. На Херсонщині також носили довгу, до п'ят, спідницю у шість пілок і плечовий одяг з тонкого сукна — баску, тобто кофту з довгими рукавами, яка прилягала до стану. У холодну пору — коротку кожушанку, приталену, із густими зборками ззаду, покриту зверху тканиною. На Одещині побутувало пальто з фабричної тканини — пальтисак.

Верхнім одягом служили також бурнуси та кожухи. Бурнуси шили з тонкого сукна або тканини (ластик). Цей одяг мав вигляд широкого халата, простроченого разом із підкладкою. Між верхом і підкладкою була підбивка з вати.

Зимою носили прямоспинний кожух, оздоблений сивим смухом на комірі, полах, рукавах. Інколи кожух покривали синім сукном. Дублені кожухи були з дуже великими комірами й оздоблені вздовж піл строчкою (кривулькою). Завершував костюмний комплекс головний убір — яскрава квітчаста велика хустка й червоні або чорні чоботи.

Народний традиційний стрій Українського Причорномор'я та Приазов'я одним із перших почав втрачати традиційний характер і наблизився до міського.

Полісся

Народний стрій населення Поліського регіону відзначався своєрідним колоритом. У ньому переважав білий колір, характерний для давньої загальнослов'янської традиції. Проте, крім білого кольору, гама барв включала, як і на решті території України, червоний та чорний і цілий ряд природних сріблястих тонів льону та вовни.

Чоловічий поліський стрій приваблював суворою красою. У ньому відсутні багатоколірність, декор виразний, але скромний. Полотняні білі сорочки вишивали на комірі, манжетах, манишці білими або червоними нитками. У північних районах Полісся декорували червоною смугою долішню частину сорочки. У північно-західних районах сорочки прикрашали на плечах (поликах). Іноді поперечні тонкі (1 см) смужки компонували на грудях. Характерно, що сорочку носили поверх штанів і підперізували вузьким шкіряним поясом або вовняним шнуром.

У північних районах Полісся надавали перевагу штанам із вузьким кроєм штанин. У південних районах сорочку заправляли в штани, які за кроєм подібні до шаровар. Чоловічі свити майже не декорували. Інколи оздоблювали тканиною манжети та лацкани. Зимою носили білий або коричневий кожух.

Верхній одяг підперізували шкіряним або вовняним поясом, переважно червоним. Парубки полюбляли зелені пояси, а старші чоловіки — чорні й білі. Характерним для поліщука було носіння біля пояса шкіряної торбини — калити, для тютюну та кресала, й шкіряної калитки — для грошей, а також ножа, прикріпленого до вузького ремінця. На ноги взували личаки, а в свято — чоботи. На голову одягали шапку з битого сукна (північні райони Центрального й Східного Полісся), сукняну шапку-рогатівку, шоломок (західні, північні райони Центрального Полісся), смушеву шапку, літом — солом'яний капелюх. Сукняний шоломок оздоблювали кольоровим шнуром і вовняними кульками.

Жіночий поліський стрій вирізнявся тим, що декорування одягу виконували різними техніками ткання; вишивання було менш поширене. Жіночі поліські уставкові сорочки прикрашали червоним тканим орнаментом (Західне й Центральне Полісся). Якщо вдавалися до вишивання, то вишивали білими нитками, інколи — з вкрапленням червоних і чорних кольорів (Східне Полісся). Білими нитками вишивали сорочки також у Сарненському й Володимирецькому районах (Західне Полісся). Характерною ознакою жіночого костюмного комплексу було полотняне вбрання. У західних районах Полісся поясний одяг шили з білого лляного полотна, прикрашеного впоперек червоними перебірними стрічками. Таку спідницю носили із запаскою, декорованою тканням, як і спідниця. Святкову спідницю (літник) виготовляли з домотканої вовняної тканини у поздовжні тоненькі стрічки. У центральних районах Полісся її ткали в клітини переважно холодних вишнево-червоних тонів із вкрапленням зеленої, білої барв. Пошиту з такої тканини спідницю називали андараком. До неї одягали килимову запаску, що була схожа на невеликий килимок, оздоблений квітами або вільно розміщеними геометричними елементами.

Відрізнявся колоритом поясний одяг Західного Полісся. Спідницю й фартух тут ткали з білого й сірого полотна. Завдяки різним основі й пітканню отримували невелику клітинку. У XIX ст.

поясний одяг східного й південних районів Центрального Полісся включав плахту.

У Західному Поліссі безрукавий одяг був надзвичайно скромним. Короткі, до стану, безрукавки мали прямоспинний крій. Художньої виразності досягали за рахунок поєднання контрастних кольорів сатину, ситцю на нагрудній частині безрукавки. У центральних і східних районах Полісся керсетки були зі складками — вусами, як у Наддніпрянщині. Крім того, у цих районах безрукавки виготовляли не лише з однотонної тканини, а й строкаті. Верхній одяг — свити (у північних районах — із двома вусами на боках, у південних — з прохідкою) оздоблювали кольоровими шнурами, а в західних районах Полісся — ще й кольоровою тканиною й вовняними кульками. Інший одяг — бурнус, гуню, сак — декорували за допомогою строчки. Колоритно виглядала дівчина або жінка у білому або червоному вишитому кожусі, червоних чобітках і великій квітчастій хустці. Декоративним акцентом на вбранні була крайка.

Волинь

У цьому регіоні України стрій мав багато спільних рис із вбранням Полісся та Поділля.

Чоловічий одяг у районах, які межували з Поліссям, включав білу полотняну довгу сорочку, яку носили навипуск, чорні або сині штани, чоботи. На сорочку одягали чорну безрукавку. Верхнім одягом служили коричневі свити, червоні кожухи, сукняні пальта з каптуром — бурки. На голові носили смушеві високі шапки, капелюхи, кашкети.

У районах Волині, які межують з Поділлям, чоловіки одягали білу сорочку, низ якої заправляли в широкі штани, свиту, бурку, виготовлену з доморобного сукна, солом'яний капелюх, циліндричну смушеву шапку з оксамитовим або сукняним верхом, яку називали «почаївська шапка», кашкет.

Жіночий одяг на Волині включав сорочку з домотканого полотна з виложистим коміром; коротку, до стану, безрукавку з глибоким овальним викотом на грудях (низ безрукавки викінчений клапанами — язиками); спідницю-літник, ткану в поздовжні червоні, зелені, білі, сині вузенькі стрічки; вовняну запаску-попередницю,

ткану в поперечні смуги або візерункову (південні райони Житомирщини), зі складним геометричним орнаментом; короткополу куртку (кусан), яскраво розшиту кольоровими нитками та аплікацією із зеленого сукна; свиту, оздоблену аплікацією й вишивкою на манжетах і нагрудній частині, підв'язану крайкою; хустку, пов'язану під підборіддям, на потилиці, або циліндричну кибалку, обв'язану квітчастою хусткою, чоботи, черевики.

Опілля

Чоловічий стрій низинних районів Львівщини включав білу сорочку з широкими рукавами, білий полотняний кабат (коротка кофта з рукавами), вишитий спереду чорними нитками хрестиком і стебнівкою, білі полотняні штани, білу полотнянку — верхній полотняний одяг подібний до свити, чорний капелюх, оздоблений червоною стрічкою й вовняним шнуром, білу сукняну довгу капоту, чоботи, в будні — постоли. Найбільш характерні складові частини вбрання, які вирізняють цей стрій з-поміж інших, — кабат і сорочка, оздоблена на виложистому комірі, манишці та манжетах (Яворівщина). В Опіллі були поширені білі свити з коміром-стійкою, прикрашені голубим, зеленим шнуром; світло-сірі опанчі з коміром-стійкою й каптуром, прикрашені червоним шнуром; білі опанчі, прикрашені чорним шнуром і чорною тканиною на комірі, манжетах, швах (Сокальщина), сині капоти. Зимою носили кожухи, криті синім сукном, підперезані високим шкіряним поясом. Поширеними головними уборами були дуже високі й низькі циліндричні смушеві шапки з синім або зеленим верхом. Носили також шапки з квадратним верхом, облямовані в нижній частині хутром. Побутували голубі в'язані в поперечні стрічки вовняні циліндричні шапки, які щільно облягали голову. На ноги одягали чоботи або постоли.

Жіноче вбрання включало білу сорочку, спідницю-шорц, ткану в поздовжні смуги, або спідницю-мальованку, запаску, пояс, полотняну вишиту безрукавку, однотонну вишиту камізельку, короткий кабат, білу свитку. У вбранні Яворівщини особливо колоритними були головні убори: ткані або вишиті бавниці та хустки, розкішно декоровані багатоколірною вишивкою — квітковим орнаментом.

У костюмному комплексі, який включав спідницю-шорц і чорний вишитий кабат, яскрава кольорова бавниця гармонувала з орнаментом кабата, червоним поясом і орнаментною смугою внизу сорочки, яка виглядала з-під запаски. У костюмному комплексі «білий» переважали такі складові частини: кабат із білого тонкого сукна або полотна, біла вибійчана спідниця, біла сорочка, біла запаска. Декор зосереджувався на нагрудній частині кабата, запасці, спідниці, уставках і комірі сорочки. Композиційна цілісність досягалася за рахунок домінуючого білого кольору.

Своєрідними елементами жіночого костюмного комплексу Яворівщини були сукняні білий, чорний, синій кабати, прикрашені яскравою (у червоних тонах) вишивкою квітковими узорами; сукняна синя, червона, голуба камізеля, а також білий кожух, декоровані різноманітною вишивкою квіткового орнаменту. Червоні, жовті, рожеві, сині, зелені рослинні узори, вишиті яскравими нитками на складових частинах вбрання, вирізнялися багатством та різноманітною будовою й становили художню особливість жіночих строїв Яворівщини, виділяли їх з-поміж інших строїв України.

Поділля

Чоловічий подільський стрій складали біла сорочка, білі, чорні або сині штани, чугаїна, опанча, кожух, конічна смушева шапка, смушева висока циліндрична шапка, капелюх, чоботи. У Східному Поділлі сорочку з доморобного полотна, кроєну («в перекидку»), з виложистим коміром, вишивали на комірі, пазушці, нижній частині рукава, подолку. Часто застосовували вохристі нитки. Тунікоподібні сорочки з коміром-стійкою вишивали на комірі, пазушці, манжетах нитками червоного й чорного кольорів.

У Західному Поділлі дуже своєрідним було поясне вбрання. Це, передусім, штани, декоровані поперечними складочками від коліна до низу штанини. Нагрудне вбрання — короткий, до талії, кожушок із коротким рукавом, оздоблений аплікацією зі шкіри, характерний виключно для строїв Західного Поділля. Верхній одяг — чугаїну (Східне Поділля) рудого кольору, пошиту до стану з прохідкою, вишивали багатоколірною вишивкою яскравими

вовняними нитками на комірі, лацканах, нагрудній частині, вертикальних кишенях, краях піл.

Крім вишивки застосовували кольорові вовняні нитки та кульки, які повторювалися на тулії парубочого капелюха. Опанчу (Західне Поділля) синього або сірого кольору оздоблювали на лацканах, манжетах і каптурі червоною тканиною та шнуром по краях піл, кишенях, поясі. Кожухи прикрашали чорним смушком (комір, поли, низ рукавів) та вовняними кольоровими нитками. Чоловічий стрій Східного Поділля завершувала чорна смушева (стовбувата) шапка й чорні чоботи, а комплекс вбрання Західного Поділля — висока циліндрична шапка з розрізом опушки з тильного боку — на «завісах» (три зав'язки з червоних або синіх стрічок). Високу шапку виготовляли із синього сукна — такого ж, як на опанчі, або червоного — такого ж, як на манжетах і лацканах. Червоний колір на головному уборі, манжетах, лацканах гармоніював із червоним широким поясом. Крім теплих головних уборів, на Поділлі носили різноманітні капелюхи. У Західному Поділлі вони були дуже гарно оздоблені на тулії. Особливо ретельно прикрашали святкові та весільні капелюхи. Для чоловічого строю Поділля характерна яскрава, насичена, але обмежена гама кольорів, приталений силует.

Жіночий подільський стрій включав уставкову сорочку, полотняну або ситцеву спідницю, вовняну запаску, червоний пояс. У південних районах Поділля спідницю заміняла чорна обгортка (горботка), а в західних — одноплатова опинка.

Верхнім жіночим одягом була свита — короткий (зі смугастої біло-чорної, біло-синьої тканини) кафтан, або капот, а також кожух. На голові носили очіпки, хустки, намітки. Своерідними в цьому регіоні були сорочки, в яких виділявся покритий вишивкою від плеча до чохла рукав. Крім того, вишивали комір, манишку, вздовж якої прокладали вишивані смуги-погрудки. Низ сорочки також був вишитий.

На Східному Поділлі оздоблення сорочок вирізнялося багатством технік поверхневого шва — поверхниця, колодочки, хрестик, низь, миканиця. Виділялася вишивка білими нитками на білому тлі, низинкове вишивання та вишивка чорними нитками килимового типу. На Західному Поділлі сорочки оздоблювали по-іншому. Зокрема, поширеним було вишивання густих, щільних, без пробілів, різними поверхневими стібками узорів. Крім того, розповсюдженим був так званий кучерявий шов, який робили вовняними нитками.

Такі вишивки мали вигляд ворсових тканин, які наче мерехтіли самоцвітами.

Поясне вбрання — сукняну спідницю-літник — оздоблювали внизу смугою чорного бавовняного оксамиту (плису), а чорну горботку — тканою червоною смугою. На Східному Поділлі побутували запаски різних кольорів. Їх декорували поперечними візерунковими стрічками. Характерними були вишиті очіпки, які мали форму берета. Їх круглий верх суцільно прикрашали різнобарвними квітами, вишитими гладдю. Ці очіпки побутували у Вінницькій області. До очіпка прикріплювали прозору намітку, через яку виднілася вишивка.

Верхній одяг оздоблювали кольоровим шнуром, а кожухи — вишивкою. Взуття — чоботи, черевики — декорували на задниках головками цвяхів.

Північна Буковина

Чоловічий буковинський стрій складала сорочка без коміра тунікоподібного крою, штани (портяниці, гачі), хутряна безрукавка, манта, кожух, постоли, капелюх, солом'яний бриль, шапка зі смуху — кучма. Чоловічу сорочку декорували вздовж пазухи, а святкову — ще й низ рукавів і долішню частину. Нагрудний одяг — безрукавка (цурканка, мунтян) характерна лише для буковинців. Біла хутряна безрукавка-цурканка мала видовжені пропорції, була оздоблена по краях піл хутром тхора та аплікацією із сап'яну. Інший тип безрукавки мав широкий накладний декор у вигляді стрічки по краях піл та пройм. Стрічка була вив'язана із чорних ниток і мала вигляд тканини букле. Ці безрукавки носили як чоловіки, так і жінки. Особливістю буковинського строю були широкі холодних відтінків ткані вовняні пояси. Біла або коричнева манта в буковинців прикрашалася аплікацією зі шкіри, сукном, вишивкою або тільки шнуром.

Своерідною особливістю відзначалося поясне вбрання. Святкові вузькі білі полотняні штани вишивали внизу штанин найчастіше білими, іноді — вохристими нитками. Візерунок був таким, як і на сорочці. Головні убори — капелюхи — тут оздоблювали герданами, виплетеними із бісеру, вовняними китицями, пір'ям.

Взуття — постоли (морщениці) — прикрашали металевими капелями, намистинами, пряжками. Чоловічі чоботи не декорували.

Жіночий костюмний буковинський комплекс включав довгу сорочку — тунікоподібну або зі складками біля шиї — морщанку, поясне вбрання — однополатову горботку, двополатову запаску, фартух, фоту, фусту, спідницю, кептар, кацавейку, свиту, сердак, кожух, чоботи, черевики, постоли, туфлі, головний убір. У буковинських строях (Кицманський, Заставнівський райони) розкішно вишивали сорочки: сухозліткою, кольоровими намистинами, вовняними нитками. Вишивка рослинного орнаменту покривала рукави, нагрудну частину. Ідентична вишивка повторювалась у нарукави, нагрудну частину. Ідентична вишивка повторювалась у наміткаx. До такої сорочки одягали горботку, ткану в поздовжні смуги з додаванням шовкової нитки, яка створювала приємний блиск і рельєф. Між смугами компонували квіткові мотиви.

Головні убори — намітки (ручники) — оздоблювали вишивкою й тканням. Від наміток інших регіонів вони відрізнялися великою кількістю рослинного орнаменту.

Своєрідним у жіночих строях Буковини було застосування у вишивці великої кількості кольорового бісеру. Бісером вишивали сорочки, які були покриті суцільним візерунком на грудях, рукавах, іноді на спині. Вага такої вишитої бісером сорочки сягала чотирьохп'яти кілограмів. Бісером вишивали також і безрукавки: розкішні букети розцвітали на полах і спинці. Дівочі головні убори (кода, капелюшиня) також оздоблювали бісерними стрічками, монетами, дзеркальцями, штучними квітами, ковилою. Стрій доповнювали прикрасами на шиї й тканою сумкою-дзьобенькою.

Покуття

В одязі Покуття переважав червоно-вишневий колорит. Покутський народний стрій виділявся багатим і пишним декором, вишивкою на сорочках, великою кількістю оздоб на головних уборах, багатством шийних прикрас. Одяг цього регіону мав багато аналогій з одягом Західного Поділля.

Чоловіче вбрання становили тунікоподібна сорочка з широкими рукавами, коміром-стійкою, вишита на комірі, пазусі, рукавах. Довгу сорочку носили поверх штанів, підперізували дуже високим поясом. Влітку одягали штани з доморобного полотна, а взимку й на свята — із сукна. Нагрудний одяг — безрукавки, оздоблені скромною аплікацією зі шкіри вздовж піл. Верхнім одягом служили червоні й чорні сердаки, прикрашені вовняними шнурами, китицями. Костюм завершував повстяний капелюх, який тут дуже пишно декорували. Взимку носили шапку з лисячого хутра (клепаню) або смушеву кучму. На ноги взували чоботи або постоли. Доповнювала ансамбль тобівка — перекинута через плече сумка.

Жіночий покутський стрій мав два типи сорочок: тунікоподібну й уставкову. Тільки в цьому етнографічному регіоні сорочку гофрували. Подолок запрасовували поздовжніми складочками, а рукави — поперечними. У вишивці сорочок переважала червоно-вишнева гама, хоча в деяких районах Покуття використовували білі нитки. Поясне вбрання — опинку, обгортку — ткали з вовняних ниток червоно-вишневих кольорів і запрасовували в поздовжні складки. Спереду поверх них одягали запаску. Опинку підв'язували широким тканим поясом. У цьому етнографічному регіоні жінки підтикали краї опинки з обох боків за пояс, а поверх широкого пояса пов'язували вузьку крайку. Краї пояса й крайки закінчувалися вовняними китицями. Верхнім жіночим одягом на Покутті був довгий сердак. Найбільш поширені головні убори — намітка, хустка, першу з яких надзвичайно пишно прикрашали вишивкою. До кольорових ниток часто додавали металеву нитку — сухозлітку.

Вирізнявся стрій Покуття також і великою кількістю шийних прикрас. Не менш пишно прикрашалася тут і дівоча зачіска. Її доповнювали штучними косами-валиками з червоної пряжі, укладеними на голові вінкоподібно, а також візерунковими стрічками й герданами.

Гуцульщина

Гуцульський стрій вирізнявся серед вбрання інших регіонів України ширшим застосуванням виробів зі шкіри, кольорового сукна та металевих прикрас.

Чоловічий традиційний гуцульський стрій включав білу полотняну тунікоподібну сорочку з розрізом посередині спереду, широкими, зібраними біля зап'ястя рукавами і коміром-стійкою. Шви сорочки, чохли, комір, манишку прикрашали різноманітною за орнаментом і кольором вишивкою. Сорочку носили поверх штанів і підв'язували широким шкіряним поясом — чересом. Черес,

прикрашений металевими бляшками, капелями, інкрустацією, становив одну з особливостей чоловічого гуцульського вбрання. До череса підвішували різні необхідні предмети: люльку, притичку для люльки, кресало, складений ніж. Своєрідністю гуцульського вбрання були також зимові суконні червоні штани (гачі, холошні), вишиті внизу або вздовж бокових швів. Влітку гуцули носили білі полотняні штани (поркениці) на очкурі або шкіряному поясі (букурії). Штани заправляли у високі плетені з вовни шкарпетки (капчурі). У верхній частині капчурі розкішно декорували орнаментом. Своєрідним компонентом гуцульського вбрання були червоні або чорні онучі, вишиті кольоровими нитками.

Не менш розкішним у гуцулів був верхній одяг — тунікоподібного крою, з клинами, вставленими з боків; червоний або коричневий сердак, який на швах декорували вишивкою, кольоровими вовняними шнурками, кульками, китичками. У сердаку розкішно оздоблювали нагрудну частину, де переважали великі вовняні кульки, китиці, іноді вишивка. Густим декором покривали гуцули безрукавки-кептарі. Їх оздоблювали аплікацією зі шкіри, сплетеними кісками, вишивкою, металевими ґудзиками, різноманітними бляшками, капелями.

Своєрідними були й головні убори гуцулів. Улітку вони носили чорні фетрові капелюхи — крисані, прикрашені штучними квітами, вовняними китичками, намистинами, пір'ям глухаря (готура) і різнокольоровими, сплетеними із вовняних шнурів або тканими, ворсовими шнурами (черв'ячками). Узимку носили смушеву шапку — джумері або з хутра лисиці — клепаню. На ноги взували гостроносі шкіряні постоли, які також прикрашали металевими капелями, аплікацією.

Жіночий гуцульський стрій ще барвистіший. У деяких місцевостях жіночі сорочки були прикрашені багатою вишивкою. Своєрідності й колориту строєві гуцулок надавало поясне брання — запаска та обгортка, виткані з вовняних і металевих ниток, які імітували золоту або срібну нитку. Поверх сорочки надягали кептар. Його декорували, як і чоловічий.

Гуцулки дуже любили різноманітні прикраси. У вухах носили ковтки, на пальцях — персні. Носили також браслети з мідного ланцюжка (ретязі) або плетені із різнокольорової вовни (наруквиці, наручні). Шию прикрашали намистом зі срібних монет-дукачів або металевими монетами та хрестиками, нанизаними на дротик

(згарди), а також маленькими дзвіночками (шелести, колокільця). Поширеним було венеціанське намисто, яке виготовлялось зі сплаву скла й смальти й часто інкрустувалось або розписувалось золотом. Декоративним акцентом одягу гуцулки був яскравий пояс.

Жіночі постоли, як і чоловічі, були також декоровані. Навіть чоботи прикрашали поперечними складками, а також різноманітними швами й металевими накладками. Головним убором заміжньої жінки, як і в усій Україні, була намітка, оздоблена на кінцях. Своєрідну особливість становили складені в складочки (гофровані) намітки. Гуцулки пов'язували хустку так, щоб вона закривала частину обличчя тороками, опущеними на чоло.

Виділялись художнім смаком дівочі зачіски й головні убори. Дівчата доплітали коси червоною вовняною пряжею, вовняними прикрасами-уплітками. Ќосу, викладену вінкоподібно, оздоблювали блискучими ґудзиками. Голову, як і старші жінки, пов'язували червоними узористими фабричними хустками. Збоку прикріплювали штучні квіти-чічки.

Бойківщина

Порівняно з гуцульським стрій бойків виглядав скромніше. Довгу уставкову й безуставкову сорочку-опліччу носили, як і гуцули, поверх штанів. У стані сорочку підперізували широким шкіряним поясом. Біля коміра її прикрашали червоною стрічкою або металевою запонкою-шпонькою із дзеркальцем. У безуставкових сорочках розріз для голови робили не на грудях, а на спині. Спереду сорочку декорували дрібними складочками-брижами. В оздобленні сорочок переважав чорний, синій кольори вовняних ниток, а в деяких селах Західної Бойківщини — темно-коричневий і зелений. Чоловіки носили полотняні вузькі довгі штани — гачі. На Західній Бойківщині штани оздоблювали на швах кольоровим шнуром — червоним або синім. Узимку одягали сукняні білі штани — холошні. На території, що межує з Гуцульщиною, дуже пишно орнаментували хутряні безрукавки, на решті території вони мали скромніший декор. Безрукавки з темносірого або брунатного сукна оздоблювали петлицями на грудях.

Верхній одяг — темно-сірі або темно-коричневі (гірські райони), білі сіраки — оздоблювали на швах вовняними шнурами, китицями,

у Турківському районі — аплікацією з тканини, шкіри, червоними й білими шнурами. У Сколівському районі сіраки прикрашали голубими, білими вовняними нитками.

Головні убори декорували скромніше від гуцульських. Цікаво, що на бойківському підгір'ї парубки прикрашали капелюхи стрічками, які ззаду пучком звисали на плечі, як у дівочих вінках.

Жіночі сорочки, як і чоловічі, декорували навколо шиї та на манжетах щільно укладеними складочками-брижами. Розріз-пазуху робили з правого боку, в місці з'єднання полочки з рукавом. Носили короткі сорочки (курті), без підточки. У бойкинь побутували полотняні спідниця-фартух, кабат, сукня (мальованка), прикрашені внизу вишивкою й мереживом. Поверх спідниці чіпляли фартух або вовняну запаску — катран, катранець. Безрукавий і верхній одяг оздоблювали вовняними шнурами.

Своєрідністю відзначалися жіночі очіпки — з ажурним верхом і двома стрічками, опущеними на спину. Колись ці стрічки мали ритуальне значення.

Невід'ємну частину бойківського жіночого вбрання становили прикраси — шийні, нагрудні, для вух і пальців. Різноманітними були прикраси, виготовлені з бісеру технікою плетіння, — криза, силянка, ланка, очко, драбинка, плетінка. Жінки й дівчата на шиї носили справжні коралі, у вухах — металеві ковтки, на пальцях — мідні персні.

Лемківщина

Своєрідними етнографічними особливостями відзначався народний стрій Лемківщини. У XIX ст. він вирізнявся багатством форм, широким застосуванням фабричних тканин з домінуючим білим і синім кольорами. Чоловічий лемківський костюмний комплекс включав (Західна Лемківщина) лляну безуставкову сорочку з розрізом на спині без оздоб, яку заправляли у лляні штани — ногавки, голубу безрукавку (лейбик, друшляк) з двома рядами металевих ґудзиків, шкіряні постоли (керпці), високі чоботи або черевики.

Найхарактернішими складовими частинами для окреслення загальних рис чоловічого вбрання були білі вовняні гуні, оздоблені чорним сукном, білі вовняні штани, шкіряний пояс — юғас, чуга з великим прямокутним коміром-галерееєю, оздобленим поперечними білими смугами й білими тороками, фетровий капелюх (калап), узимку — шапка (копач) із сукняним верхом і смушевими навушниками, зав'язаними зверху. Найбільшої своєрідності чоловічому лемківському строю надавав верхній одяг — чуга, який побутував тільки в лемків.

На території, що межує з Бойківщиною, жіночий стрій включав коротку безуставкову сорочку — чехлик, спідницю з кольорової тканини — для дівчат, а з темно-синьої або чорної — для старших жінок. Спідниці були рясовані в дрібні складочки-збиранки, запаски оздоблені вузькими кольоровими стрічками (фарбітками) у дівчат, кольоровою тасьмою — у жінок. Як нагрудний одяг використовували приталену безрукавку (лейбича) з чорної, синьої, зеленої тканини, кожушки (кожушниці), сукняну куртку, або гуньку, хустку-фацелик, плахтину, шкіряні ходаки, чоботи.

Локальну особливість становили сукняні лейбики, оздоблені спереду мідними ґудзиками й червоною тасьмою. Були лейбики, вишиті кольоровими нитками технікою гладі на полах і спідниці. В оздобленні переважав рослинний орнамент. Своєрідним у жіночому лемківському строї був головний убір — фацелик. Це велика біла хустка, зав'язана на потилиці під великим, опущеним уздовж спини іншим кінцем. Два кінці накрохмаленої хустки, зібрані в складочки, стирчали з обох боків голови, наче два розкриті віяла. На плечах фацелик притримувався убором у вигляді довгого рушника, який у лемкинь називався «плахтинка». Декоративним акцентом одягу виступав великий круглий комір, виготовлений з різноколірного бісеру.

Закарпаття

Це одна з найбільш багатонаціональних областей України, де поряд з українцями проживають понад 30 інших національностей. У цьому краї вирізнялися вбрання гуцулів, бойків, лемків, а також стрій українців, що межують на заході зі словаками й чехами, а на півдні — з угорцями.

Чоловічий стрій мав тунікоподібну коротку білу сорочку з широкими рукавами й розрізом на грудях, оздобленим білою вишивкою. Її шили з суцільного полотнища, відміряного на довжину розкинутих рук, яке перегинали навпіл по довжині. Рукави, таким чином, були суцільнокрійні зі станом. Посередині робили розріз для голови, рукави зшивали. За такого крою сорочка була вкорочена, живіт залишався відкритим. Штани-гачі з білого полотна мали дуже широкі штанини, які внизу закінчувалися тороками. Стан підперізували широким шкіряним поясом.

Традиційний зимовий одяг на Закарпатті (гуня, петек, космата) — прямоспинного крою з рукавами. Лицевий бік гуні ворсовий, нагадував вивернутий кожух. Її носили наопаш. На початку XX ст. почали носити короткий, до стану, білий сукняний одяг у вигляді куртки з рукавами — уйош. Поли, комір-стійку, низ рукавів, кишені (жебіки, жебічки) уйоша обшивали чорною або темно-синьою тканиною.

Для жіночого вбрання південно-західних районів Закарпаття характерні були короткі сорочки з розрізом збоку або на спині. Основним декором у них було морщення й брижі, оздоблені різнокольоровими нитками. Сорочки з інших місцевостей мали розріз посередині грудей і були оздоблені вишивкою нижче плеча та на манжетах. На довгих сорочках, так званих довганях, на плечах вишивали великі ромби; від них через увесь рукав до чохла тягнулася одна чи кілька ромбоподібних смуг — хвіст.

Як поясний одяг носили широкі спідниці з кольорової тканини, пошиті в складочки, і фартухи. У деяких районах Закарпаття поясним одягом був лише широкий фартух — плат, який закривав сорочку, залишаючи тільки вузьку смугу ззаду. Низ сорочки і низ плата оздоблювали мереживом. Верхнім одягом служили дуже гарно вишиті гладдю безрукавні кожушки (бунди), білі сукняні гуні з довгим ворсом.

Дівчата носили яскраві головні убори, прикрашені квітами, бісером, намистинами. Головний убір покривав верхню частину голови й окремими яскравими накладками — вуха. Найчастіше головний дівочий убір називали «парта», «партиця». Широку бісерну стрічку носили на шиї.

Такими були різновиди традиційного народного вбрання, що побутували в Україні аж до початку XX ст.

Весільне вбрання

Весільне вбрання так само, попри спільні риси, мало свої особливості в кожному куточку України.

Полісся

Весільне вбрання молодих Східного Полісся становило в кінці XIX — на початку XX ст. досить усталений комплекс традиційного костюма, характерний для українців східних та центральних лісостепових районів України (мал. 29). Разом із тим цей комплекс,



Мал. 29. Східне Полісся

особливо шиті елементи верхнього жіночого та чоловічого вбрання, мав багато спільних рис з аналогічними формами одягу білорусів та росіян з районів, що межують з Україною.

Поверх вишитої весільної сорочки молода одягала своєрідну сукню без рукавів, так звану спідницю з нагрудником, відрізну по лінії талії та розширену донизу. Поверх неї — розшитий кольоровим шовком фартух. Стан оперізувала весільним тканим рушником. У руках молодої була весільна хусточка. На голові — весільний вінок із шерстяних помпонів.

Молодий поверх весільної сорочки з вишитими стоячим коміром та пазухою одягав шиті жилетку та чумарку з фабричної тканини. Штани підперізував тканим поясом. Смушкову шапку прикрашав весільною червоною стрічкою.

Весільне вбрання Центрального Полісся було переважно білого кольору з незначними акцентами червоного та зеленого (мал. 30).



Мал. 30. Центральне Полісся

Біла з доморобного битого сукна традиційна верхня свита молодої надзвичайно скромно оздоблювалася лише по краю верхньої поли та на рукавах кольоровим вовняним шнурком. З-під свити виглядав зверху, біля шиї, вузенький вишитий стоячий комірець весільної сорочки, зав'язаний червоним шнурком, який мав оберігати молоду від уроків. Знизу з-під свити виглядала ткана шерстяна спідниця — літник — та фартух. На ногах личаки, одягнені поверх онуч. У руках молода тримала також весільну хусточку. На голову вона одягала стрічку, а поверх неї барвінковий вінок із прикріпленими до нього ззаду кольоровими стрічками.

У молодого свита була підперезана шкіряним паском, до якого кріпилися необхідні йому предмети. З-під свити виглядали сірі полотняні штани, заправлені в онучі, на які взувалися постоли. На грудях — вінчальна квітка з трьох листочків барвінку. На голові — сукняна шапка, обшита кольоровим вовняним шнурком із китицями на рогах, — «щоб дівчата не чіплялись».

Весільне вбрання молодих Західного Полісся відзначалося контрастним виділенням яскравих червоно-чорних кольорів тканих орнаментальних узорів на тлі вибіленого лляного полотна (мал. 31). Ткана весільна сорочка молодої з відкладним коміром та тканою накладною пазухою мала повністю заткані червоно-чорними переборами широкі рукави, зібрані біля манжета. Поверх сорочки вдягали ткані спідницю та фартух. Шия була прикрашена кількома низками намиста. На ногах — онучі та личаки. Своєрідним був головний убір молодої — біла ткана намітка з візерунково перебраними кінцями. Поверх намітки надягали весільний вінець у вигляді твердого високого обручика, розширеного догори, обшитого кольоровими стрічками, попередньо зібраними у складочки. Його вдягали з нахилом на правий бік, а на кінцях чіпляли пишні пучки різнобарвного пір'я, яке мало відвернути від молодої лихі сили.

Молодий поверх вузьких із доморобного полотна штанів одягав навипуск білу лляну весільну сорочку, яку дарувала йому молода. Вишивкою прикрашали відкладний комір і пазуху. Підперізували молодого тканим вовняним поясом. Солом'яний капелюх дружка прикрашала весільним віночком та складеною з кольорової, переважно червоної, стрічки квіткою. На ногах — онучі та личаки, що прив'язувалися плетеними з конопель шнурками — волоками.



Мал. 31. Західне Полісся

Полтавщина

Весільне вбрання молодих північної Полтавщини кінця XIX — початку XX ст. увібрало найкращі елементи святкового строю українців лісостепових районів Центрального Подніпров'я та Лівобережжя й стало своєрідним символом загальнонаціонального українського одягу (мал. 32).

Основу весільного строю молодої становила додільна (довга, до самої долівки) лляна сорочка з орнаментом білими нитками

по білому полотну в поєднанні з такими технічними засобами ажурного декору, як виколювання, вирізування та мережка. Поверх сорочки одягали плахту, а поверх неї — фартух (запаску). Стан молодої оперізували весільним рушником, вишитим гарусом. На плечі одягали керсетку, шиту з фабричної тканини та оздоблену аплікацією із сукна чи оксамиту, поверх якої заможніші селяни накидали кожух. Голову прикрашали весільною дівочою хусткою з ріжками від уроків та вінком, а шию — значною кількістю низок намиста, коралів та дукатів.

Молодий, у свою чергу, одягав білу свиту з доморобного битого сукна, оздоблену оксамитом, сині широкі штани, чоботи. Вузький комірець весільної сорочки зав'язувався червоною весільною стьожкою, а смушкова шапка прикрашалася весільним віночком та стрічкою.



Мал. 32. Північна Полтавщина

У весільному вбранні молодих південних районів Полтавщини перевагу надавали елементам, зшитим із фабричних тканин (мал. 33). Тільки сорочки молодої та молодого, пояс молодого та весільний рушник, що ним підперізувалася молода, виготовляли вручну.

Поверх весільної додільної сорочки, пишно вишитої на рукавах та по низу, молода одягала шиту з кольорового ситцю безрукавку. На рясну спідницю, виготовлену з фабричної шерстяної тканини, одягала фартух із парчі, а поверх нього — вишитий рушник. Голову прикрашала пишним весільним вінком та кольоровими стрічками, а шию — намистом, дукатами, коралями.

Молодий поверх весільної сорочки накидав на плечі чумарку. Стан підперізував тканим шерстяним поясом поверх пістрьових широких штанів, заправлених у чоботи. На голову одягав смушкову шапку, уквітчану весільним віночком. А груди прикрашав весільною квіткою та стрічкою.



Мал. 33. Південна Полтавщина

Слобожанщина

Основу весільного вбрання молодої на Слобожанщині становила весільна сорочка, оздоблена по нижньому краю плетеним мереживом (мал. 34). Поверх сорочки одягали рясну спідницю з шерстяної, ситцевої або шовкової фабричної тканини. Спідницю спереду покривали кольоровим фартухом, по низу обшивали бахромою, а в нижній частині декорували нашивками з різноколірного мережива та зубчастими стрічками переважно темних кольорів. Типовим верхнім святковим одягом молодої в цій місцевості був шитий з тонкої шерсті, сукна або оксамиту керсет з рукавами, так звана юпка, куцина.

Найурочистіші куцини оздоблювали різноколірними гарусними шнурками, кантами, стрічками, сітками з мережива, позументом



Мал. 34. Слобожанщина

та блискучими металевими ґудзиками. Голову молодої пов'язували шовковою, переважно білою, хусткою, зверху одягали весільний зі штучних квітів вінок, з лівого боку якого вставляли павине перо. Молоду обов'язково замість пояса оперізували весільним рушником. На ноги взували кольорові сап'янові чоботи. Шию прикрашали низками намиста, бурштину, коралів.

На молодого поверх весільної, вишитої молодою, сорочки одягали безрукавку. Штани шили з фабричної так званої черкесинової або шведської тканини. На бриль сестра молодої пришивала круглої форми квітку. На плечі накидали святкову полегшеного типу свиту, так звану чумарку, чинарку з бавовняних тканин, а в заможніших — з тонкого фабричного сукна. Передні поли та комір чумарки прикрашали блискучими металевими ґудзиками та вишивали різнокольоровим шовком.

Південь України

Комплекс весільного вбрання молодих півдня України в кінці XIX — на початку XX ст. значною мірою складався з елементів, шитих із фабричних тканин. І лише сорочки молодих, весільні рушники, ткані плахта та фартух (запаска) молодої виготовлялись до весілля власноруч (мал. 35).

Своєрідних рис костюму молодої надавала сорочка з кокеткою, пишно розшита рослинним орнаментом, та високий весільний вінець.

Відмінною ж ознакою молодого був весільний рушник, пов'язаний на руці, та весільні стрічки на грудях і біля коміра сорочки, поверх якої одягали жилет та чорну чумарку. Широкі штани, підперезані тканим червоним поясом, заправлялися в чоботи з високими халявами. На голову молодий одягав купований кашкет, який наприкінці XIX ст. увійшов у моду в південних та східних областях України.

Київщина

Основним елементом весільного вбрання молодої південних районів Київщини, як і скрізь в Україні, була вишита сорочка. На зміну традиційній геометричній композиції вишивок у кінці XIX — на по-



Мал. 35. Південь України

чатку XX ст. прийшли рослинні узори (мал. 36). Перевагу у вишивках весільних сорочок надавали червоному кольору, який мав, за давніми уявленнями, магічну силу — захищав від уроків. Поверх сорочки одягали шиту з фабричної тканини спідницю, а поверх неї фартух (запаску), що виготовляли з одноколірного, переважно червоного сукна. Досить урочистим елементом святкового вбрання молодої вважалась так звана юпка — своєрідна свитка з довгими або короткими рукавами, щоб видно було вишиті рукави сорочки. Юпку шили із зеленого сукна та прикрашали по всьому полю маленькими хвостиками з червоної вовняної пряжі. Це був своєрідний народний варіант королівської мантії з хутра горностая. На ноги одягали червоні сап'янові чобітки. Обов'язковим ритуальним елементом вбрання молодої був весільний дівочий віночок. У руках молода тримала вишитий нею весільний рушник, яким її потім оперізували замість пояса.



Мал. 36. Київщина

Більш стриманим щодо кількості елементів та їх барвистості було вбрання молодого. Його основу становила вишита молодою весільна сорочка, обов'язковим атрибутом якої була застіжка (шовкова стрічка або вовняний шнурок), зазвичай червоного кольору. Святкові штани шили з фабричної тканини. Верхнім одягом була традиційна свита або чумарка. Голову молодого прикрашала висока, циліндричної форми сіра смушкова шапка, до якої старша дружка пришивала весільний віночок — пучечок із барвінку, волошок та трьох колосків жита, перев'язаних червоною стрічкою. Крім того, основним елементом одягу молодого була весільна хустка, яку молода затикала йому за пояс. На ногах — рантові чоботи шевської роботи.

Волинь

На Західній Волині додільна весільна сорочка молодої з відкладним коміром оздоблювалася тканим узором на рукавах, вишивкою та мережкою в подолі. Поверх сорочки одягали напіввовняну ткану в поздовжні кольорові смуги спідницю (літник), по низу обшиту одноколірною обшивкою (мал. 37). Спереду літника — тканий у горизонтальні орнаментальні смуги фартух (запаску). Поверх сорочки одягали приталену безрукавку (керсет) з пришитими по лінії талії та спущеними поверх літника невеликими зубчатими вирізками, що прикрашали вишивкою, кольоровою



Мал. 37. Волинь

тасьмою. На ногах були кольорові онучі та взуті поверх них личаки, які прив'язувалися шнурками з конопель чи льону — волоками. Голову молодої прикрашав весільний вінок із викладених стрічок, доповнений штучними квітами з паперу, вовни та пір'я. До вінка ззаду чіпляли різнокольорі стрічки, які спадали на спину.

Весільна сорочка молодого, яка мала рясно вишиту маніжку, стоячий комір та манжети, одягали навипуск поверх вузьких, шитих із купованої пістрі штанів. На ногах були онучі та личаки, що прив'язувалися плетеними шнурками — волоками. Сорочка прикрашалася весільним віночком. Стан оперізувався широким тканим поясом.

Поділля

Своєрідних рис весільному одягу Східного Поділля надавала одноплатова ткана спідниця (горбатка), якою оповивали поверх весільної сорочки стан молодої (мал. 38). Один кінець горбатки підгинали, закріплюючи його на поясі. Пояс (крайку) ткали з кольорової, переважно червоної вовни. Весільна сорочка подолянки завжди мала бути додільною — шитою із цільного зверху донизу полотна. За народною традицією вважалось, якщо сорочка ціла, то і життя має бути «цілим», «повним». Готуючи сорочку до весілля, молода прикрашала її вишитими орнаментами, переважно геометричними, які виконувались улюбленим на Поділлі своєрідним швом чорного кольору, так званою низинкою, низзю. Вишивали орнаментальні навкісні смуги на пазусі, а також мережили та шили низзю поділ сорочки. Шию та груди молодої прикрашали численними низками намиста та коралів, які виконували роль оберегів — від уроків. Крім того, молодий і молода одягали традиційні подільські свити, оздоблені кольоровими шнурками, сукном і тасьмою з відкладними манжетами (закаврашами).

Голову молодої прикрашали чільцем та вінком із барвінкового листя та штучних квітів. Весільний вінок клали і на шапку молодого. На шию ж в'язали весільну шовкову хустину.

На Західному Поділлі весільна додільна уставкова полотняна сорочка молодої прикрашалася традиційною західноподільською



Мал. 38. Східне Поділля

вишивкою на рукавах, вузенькому комірці тощо (мал. 39). Стан оповивали одноплатовою вовняною тканиною — опинкою, правий край якої відгинали та закладали під широкий тканий пояс. У цій місцевості опинки ткали з тонкої чорної шерсті, а кінці перетинали кольоровими смугами, переважно жовтогарячих та червоних кольорів. Надзвичайно складним та пишним робили весільний вінок молодої. Їй на голову одягали оксамитову шапочку, суцільно розшиту рядами орнаментально набраних бісерних стрічок (силянок), кольорових намистин і дрібних штучних квітів. На потилиці ці штучні квіти збирали в букет, від якого на плечі спадали шовкові стрічки. Шию молодої прикрашали разками скляного намиста, яке спадало бахромою (тороками) на груди. Коло вух до шапочки чіпляли «кучері» з фарбованого пір'я. Поверх шапочки на чоло накладали вінок, сплетений з барвінкового позолоченого листя.



Мал. 39. Західне Поділля

Молодий одягав довгу весільну сорочку, випущену поверх штанів, підперезану тканим поясом. На плечі накидав свиту. На голову — плетений бриль, прикрашений пір'ям когута.

Буковина

На Буковині додільна довга весільна сорочка молодої мала густо вишиті рукави з характерними навкісними смугами-«одскочками» (мал. 40). Щодо кольору вишивки на сорочці, переважали чорний та бордовий відтінки, що контрастували з іншими багатобарвними елементами вбрання молодої. Стан від пояса



Мал. 40. Буковина

до низу оповивали характерною для цієї зони України опинкою з горизонтальними широкими фіолетовими та вузькими білими смугами. Симетрично з обох боків від пояса до низу були спущені квітчасті весільні хустки з тороками. Своєрідності дівочому одягу буковинок надавала довгопола з відбіленої овчини та оздоблена по низу, вздовж пілок, навкруги пройм хутром тхора хутряна безрукавка — так звана мунтян, ментян, цурканка. Вона була прикрашена також аплікацією з кольорового сап'яну, сукна, шкіряними та вовняними шнурками, вишивкою, кольоровою вовною. Особливої уваги надавали кількості та якості шийних прикрас, які мали символічно забезпечити бага-

те та щасливе майбутнє життя молодим, — чим більше було прикрас, тим більша була уявна впевненість в багатстві майбутньої родини.

Прикраси виготовляли, нашиваючи монети на ткану основу, створюючи своєрідний зйомний монетний нагрудник. Так само вирізнявся й головний убір молодої — карабуля, кода. Із-заду до карабулі кріпились кольорові стрічки — коди, кодинки.

Своєрідності чоловічому костюму надавав верхній халатоподібний з білого доморобного сукна прямоспинний двополий одяг із широкими рукавами, так звана манта. На груди з лівої сторони поверх манти молодому дружка чіпляла весільну хустку — ширінку. На голові у молодого був солом'яний капелюх із широкими крисами, пишно прикрашений бісерними стьожками (герданами), пір'ям та так званими трясунками, колотильцями. На ногах — чоботи з високими халявами.

Покуття

Основним елементом весільного вбрання молодої Коломийщини, як і скрізь в Україні, була додільна сорочка, яку в цих районах дрібно вишивали по низу (мал. 41). На поясі кріпили доморобного виготовлення дві двоплатові вузькі в дрібні пасочки запаски. Через бокові просвіти запасок виглядала сорочка з пришитими по низу бокових швів маленькими червоними кульками з ниток — кутасиками. Поверх передньої запаски молоду пов'язували кількома дарованими їй весільними вовняними квітчастими терновими хустками з китицями (тороками). Плечі молодої покривали поверх кептаря ритуальною весільною мішкоподібною за кроєм плащ-накидкою, так званою гуглею. Поверх неї накидали знов-таки даровані молодій весільні хустки, які утримувались на плечах пов'язаним довгим платком — рантухом. На ноги вдягали плетені з кольорової вовни, переважно червоної, шкарпетки — капчурі, поверх яких взували оздоблені тисненим узором святочні постоли з гострими піднятими догори носками. Шию молодої прикрашали силянкою, герданом, очками, а на груди вішали багато низок шнурків, разків намиста, коралів та різьблені мідні бляшки, хрести і монети, укріплені на металевих дротиках, так



Мал. 41. Коломийське Покуття

звані згарди. Надзвичайно пишним був весільний головний убір молодої — косиці. Усі складові елементи весільного вінка мали яскраве оберегове значення: щетина — відвернути лихі сили, вплетений часник та мед, що ним обмащували барвінкове листя, — оберегти від хвороб, пишність сплетених у вінки квітів — забезпечити багате, пишне й щасливе майбутнє подружнє життя.

Скромнішим було вбрання молодого. Полотняна сорочка випущена поверх вузьких штанів із червоного битого доморобного сукна. Стан оперізував широкий на п'ять пряжок (чепраг) пояс. Він був орнаментований тисненням по шкірі, прикрашений набитими мосяжними гудзиками, простими та писаними бляшками, звисаючими рекізами та бовтицями. Кептар, ритуальні шкіряні постоли з волоками були такі ж самі, як і у молодої. Голову

молодого прикрашав повстяний капелюх з широкими загнутими догори крисами, оздоблений вовняними різноколірними шнурками, пір'ям, помпонами.

Весільне вбрання молодих покутян Городенківщини складалося з елементів, властивих одягу як подолян, так і буковинців (мал. 42).

Весільна дівоча додільна уставкова сорочка (рукав'янка, рукав'єнка) за характером розміщення орнаментальної вишивки, насиченістю кольором та технікою виконання була подібна до буковинських та західноподільських святкових сорочок. Вовняна



Мал. 42. Городенківське Покуття

ткана в різнобарвні смуги одноплатова спідниця, так звана опинка, обгортка, та тканий фартух (запаска) дрібно гофровані. Обидва кінці опинки підібрані та прикріплені на лінії талії широким вовняним поясом — крайкою, кінці якої спускали спереду поверх запаски. Крайка по верху підперізувалася вузьким плетеним пояском — попружкою, кінці якої спускали також попереду поверх кінців крайки. Загальний силует весільного вбрання молодої, його колорит та навіть назви окремих елементів були спільними з костюмом західноподільських дівчат. Шию та груди молодої прикрашали численні нитки коралових бус, «справжнього намиста», металеві ланцюжки, мосяжні хрестики, срібні монети. Багатство шийних прикрас мало, за давнім уявленням, захистити молоду від уроків та забезпечити їй щасливе майбутнє подружнє життя. На ноги одягали святкові сап'янові чобітки, даровані їй молодим на весілля. Голову прикрашав весільний вінок — вінець, закосичений барвінковим листям, різноколірними волічковими пасочками, кульками (кутасиками), квітами (косицями), блискучим скляним намистом, бісерними різноколірними стрічками, герданами та кольоровим пір'ям. До весільного вінця ззаду кріпили різноколірні шовкові та ткані стрічки — бинди, гарусні та шовкові шнурки, які спускалися вниз по спині.

Молодий, у свою чергу, одягав весільну сорочку з широкими рукавами навипуск, яка була майже до колін. Підперізувався широким тканим поясом — крайкою.

Поверх сорочки молодий одягав на тканому пасі висячу ткану торбу, так звану дзьобанку. На ноги — чоботи з високими халявами, зібраними до стопи. Весільним головним убором молодого був плетений капелюх — бриль, викладений бісерними смугами — ґерданами, волічковими шнурками та косицями. Лівий бік прикрашався пишним пучком пір'я.

Закарпаття

Весільна дівоча сорочка Міжгірщини, на відміну від загальнопоширеної в Україні додільної, складалась із двох частин: верхньої короткої полотняної сорочки — опліччя та нижньої білої

полотняної спідниці, так званого біленника, білинника (мал. 43). Своєрідним був крій кожної з частин. Опліччя — безуставкова із суцільними рукавами й з розрізом на грудях, не спереду, як це загальноприйнято в Україні, а збоку. Перед сорочки мав дрібне узорне збирання на грудях, у результаті чого утворювалась геометрично-декоративна верхня частина біля шиї — обшивка. Рукави по низу, на зап'ястнику, так само призборювали і декорували обшивкою, а викінчували зубчиками — фодрами. Фартух (запинка) так само, як і білинник, збирали у дрібні складочки (рисували), обшивали по контуру плетінкою — мереживом. Поверх сорочки одягали коротеньку з сукна розпашну безрукавку — камізолю із застібкою на середині грудей. На передні поли камізолі нашивали по дві накладні кольорові кишеньки — жебички. Ритуальним елементом весільного вбрання була гуня — плетений з довговорсої вовни прямоспинний верхній одяг з рукавами (гуня пелехата, гуня коцьовата). Розплетене волосся молодої покривали тканим з тонкого відбіленого полотна платом — фустою, білилом, ручни-



Мал. 43. Закарпаття

ком. Поверх нього одягали весільний барвінковий вінок (вінець), доповнений кетягами вівса, штучними квітами (косицями) та пір'ям.

Весільна сорочка молодого, що дарувала її молода, була пишно вишита на відкладному комірі, грудях, манжетах. Молода на ліву руку молодого пов'язувала червону вовняну або шовкову стрічку (пантлик), щоб знешкодити небажані для жонатого чоловіка можливі дівочі приворотні чари. Чоловічі з білого доморобного сукна штани були вузькокроєні. Ритуальний весільний одяг молодого — пелехата гуня та весільний барвінковий вінок — три плетених вінці, вдягнуті на фетровий капелюх.

Гуцульщина

На Гуцульщині молода поверх весільної сорочки одягала святкові запаски, в яких переважали насичені тони вишневого, брунатного, чорно-зеленого кольорів. На лінії талії запаски утримували



Мал. 44. Гуцульщина

плетені волічкові шнури — байори, баюри, плетінки (мал. 44). На плечі молода одягала хутряну прямоспинну безрукавку — кожушок, кожусик, кептар. Поверх кожусика — сукняний прямоспинного крою так званий сердак, прикрашений вишивкою, плетеними шнурками з жовтої та червоної вовни. На шию чіпляли багато рядів скляних бус — лискавок, венеціанські писані пацьорки, хрестики, одно-, дво- та трирядні згарди з мосяжних вирізьблених бляшок, хрящиків та срібних монет. Попід шию поверх цих прикрас одягали плетену з різноколірних бісеринок — пацьорок — стьожку (очка, ґердан, силянку). Особливим ритуальним значенням наділявся головний убір молодої. На ноги одягали шкіряні постоли.

Вбрання молодого складалося з гуцульської вишитої на комірі, грудях (пазусі) та рукавах шитої тунікоподібної білої полотняної сорочки, випущеної поверх вузьких штанів з доморобного битого сукна темно-вишневого кольору. Вони заправлялися в білі, плетені з білої вовни та вишиті вгорі шкарпетки — капчурі. Кептар та сердак були такі самі, як і у молодої. Весільний головний убір — джумері — своєрідно скроєний з темних смушків, на кінцях оздоблювався хвостиками та був прикрашений по центру віночком і трьома сороківцями, як і у молодої.

Ремесла й промисли

Ткацтво

Одне з найдавніших ремесел українського народу. Основними прядильними волокнами були льон, коноплі, а також вовна. На початку XX ст. стали використовувати й нетрадиційні види сировини: бавовняну та паперову пряжу, а в західних регіонах — металеву сріблясту нитку — сухозлітку.

Вирощування тих чи інших прядильних культур залежало від природно-кліматичних умов. Так, у Карпатах, а також на півночі (Полісся) сіяли переважно льон. Але в цілому в Україні були більш сприятливі умови для конопель. У деяких районах (Поділля, Подніпров'я) вирощували обидві культури.

Сіяти волокнуваті рослини можна було від Благовіщення й до середини червня, але бажано було це робити на повний місяць і після теплого рясного дощу.

Льон та чоловічі стебла конопель (плоскінь) збирали у серпні, жіночі стебла (матірку) залишали дозрівати на сім'я. Достиглі рослини в'язали у горстки та сушили на сонці. Сім'я із головок льону та матірку били праником, льон частіше — цепом. Після биття рослини вимочували у воді, м'яли й тіпали, щоб позбавити волокно від терміття (внутрішньої здерев'янілої частини стебла волокнистих рослин). Останнє робили на терниці, трапачці, використовували рубель, тіпали об стовп тощо. Потім

розчісували кожну прядку волокна. Для цього використовували дерев'яний гребінь або круглу залізну щітку з набитими цвяхами (дергальна). Остаточне очищення волокна робили за допомогою чесальної щітки зі свинячої щетини, кінського волосіння або тонких цвяхів. Одночасно проводили сортування волокна за якістю. Для ткання високоякісного полотна призначалося найтонше й найдовше волокно — кукла, для снування основи, ткання буденних тканин — миканка, тобто залишки, які вибирали з чесальної щітки. Те, що залишалося на дергальній щітці — вал, йшло на виготовлення мішків, тканин суто господарського призначення.

Готове до прядіння повісмо волокна знову накладали на гребінь або навивали на кужіль (куделю). При прядінні використовували веретено, а також механічну прядку.

Для перемотування ниток застосовували мотовило — стрижень 1,5 м завдовжки з ріжками на одному кінці та перпендикулярно встановленим бруском — на другому. Після просушування пряжу — так званий міток — знімали з мотовила і добре відзолювали. За необхідності частину ниток фарбували рослинними, тваринними та мінеральними барвниками. Потім мітки перемотували на клубки за допомогою витушки. Намагалися не мотати вночі, бо вірили, що біля хати буде мотатися нечистий.

Від снування основи, для чого використовувалися різні конструкції снівниць, залежала правильність розділення ниток на верхній та нижній ряди, тобто утворення зіву. Тому й забобонів, що стосуються цього виду робіт, існувало багато. Зокрема, закінчити роботу необхідно було до заходу сонця, щоб не залишати основу на снівниці на ніч. У західних регіонах не залишали основу невитканою після Благовіщення або Великодня, оскільки це могло викликати засуху. Звідси й один із способів викликання дощу — обливання основи водою.

Первісним ткацьким знаряддям був верстат вертикального типу, але наприкінці XIX — на початку XX ст. почали застосовувати горизонтальний верстат, який на відміну від вертикального мав пристрій для піднімання й опускання ниток основи — ремізки, що були прив'язані до підніжок. Саме наявність ремізок давала змогу робити різноманітні види переплетень і виготовляти безліч різновидів ткацьких виробів. Аби нитки були міцними й не кошлатилися, навиту на верстат основу підмазували шліхтою (клейким розчином із крохмалю, мила, гліцерину).

Просте полотно виготовляли технікою полотняного переплетення — перемінним натискуванням на дві підніжки, тобто у дві ремізки. Залежно від призначення тканин кількість ремізок на верстаті збільшувалась: від чотирьох до восьми для техніки саржевого переплетення (чиновате, крущасте, косичасте полотно), але могла досягати 20 і більше — для жакардових тканин. Існувало велике розмаїття орнаментальних мотивів — на вічка, на кружки, на шашки, на пасочки, у сосонку, кіскою тощо. При виготовленні декоративних тканин, а також деяких елементів одягу, наволочок, рушників, скатертин тощо використовували техніку перебірного переплетення (забирання, вибором). У таких тканин візерунок завжди рельєфно виступав над тлом. У західних регіонах було поширене так зване закладне ткацтво (килимове, у вічко, на косу нитку), а на Бойківщині та Лемківщині — ворсове (ключками, кучерями).

Цікавим був і процес фарбування тканин. Найдавнішим та найбільш усталеним кольором в українців був білий. Вибілювали домоткані полотна з конопель і льону на сонці чи на морозі, розстеляючи їх на луках, а вовну — у воді з вапном або замочували в хлорі.

Чорний колір одержували з відвару вільхової або дубової кори та кореня кінського щавлю. Стійкий чорний колір вовни досягався гуцулами за допомогою відвару бобових стручків, насіння соняшника та вільхової кори. Для жовтого кольору використовували лушпиння цибулі, резеду, яка давала найстійкіші й найкращі жовті тони, молоді листки та бруньки берези, соняшник тощо. Темно-жовтий барвник робили з гречаної луски або ягід крушини. Синій барвник одержували з рослини під назвою «крутік»: після виварювання вона давала осад, який збирали й висушували. Для одержання зеленого кольору відварювали спориш, листя берези або омели, стиглі ягоди жостеру, а також дубову кору.

Червоний — один із основних кольорів у різнобарв'ї тканин України — добували із перестиглих ягід жостеру, материнки та листя дикої яблуні. Цю суміш товкли в ступі, додавали трохи води та під гнітом вичавлювали червону фарбу. Подекуди відносно яскравий червоний колір одержували з соку лохини, змішаного

З ткацтвом пов'язано й чимало цікавих прислів'їв

- Тонко прясти — швидко порветься.
- Не було з ткача багача, а із швачки багачки.
- Тонко прясти — довго ткати.

з молоком. Нарешті, для цього широко використовували червеця — яйця хробаків, які збирали на корінцях лісової суниці. Червець сушили в печі, терли на порох і розводили водою. Пряжу, пофарбовану таким барвником, важко було сплутати з іншою.

Усі барвники для стійкості закріплювали природними кислотами — оцтом або овочевими розсолами (з капусти, буряків, огірків), сироваткою, а також сіллю.

Із розвитком легкої промисловості необхідність у домашньому виготовленні тканин відпала. Але традиції народного художнього ткацтва й донині не занедбані.

Гончарство

Одне з найшанованіших занять людства, яке протягом багатьох століть посідало провідне місце серед селянських промислів.

На території України гончарні вироби були відомі ще з часів трипільської культури. Уже тоді вони визначалися вишуканістю форм і цікавим оздобленням. На ручному гончарному крузі, що з'явився тут у II ст. н. е., з використанням спеціальної обпалювальної печі — горна — виготовлялася основна маса керамічного посуду в Київській Русі, де гончарне ремесло досягло високого рівня. У XIV — XV ст. в Україні почали застосовувати ножний круг.

Українські гончарі виробляли різноманітний посуд для приготування, зберігання й подачі на стіл тих чи інших страв (горшки, миски й полумиски, глечики, макітри, ринки, барильця, баньки, куманці), а також декоративний посуд, кахлі, черепицю, цеглу, дитячі іграшки тощо. З гончарними виробами пов'язана й велика кількість цікавих обрядів і звичаїв. Це і розбивання горщика під

час хрестин, і виставлення на тинах горщиків для оберігання від посухи тощо.

Розквіту гончарства в Україні сприяла наявність родовищ високоякісних червоних, червоно-бурих та світло-сірих глин. Це зумовило виникнення значних осередків керамічного виробництва на Київщині, Полтавщині, Чернігівщині, Харківщині, Поділлі, Волині, в Західній Україні тощо. Вироби цих гончарських центрів мали спільні риси, але водночас і свої особливості. Так, відомий опішнянський посуд вирізнявся тонкостінністю, дво- або трикольоровим розписом у вигляді кривулин, рисочок, крапочок тощо. Опішня славилася також декоративною скульптурою та дитячою іграшкою. Для Волині була характерною кераміка сірого, чорного, синьо-чорного кольорів — сиваки. Їхній декор складався з різноманітних ліній, що утворювали своєрідні візерунки — сосонки, стовпики, ялинки, клітини. Подільська кераміка відзначалася вогнево-червоним тлом та оригінальною орнаментацією — пишні квіти, гілки з плодами, ґрона винограду. Посуд деяких чернігівських майстрів оздоблювався специфічною технікою бризок і патьоків. Майстри Косова створили високохудожню техніку гравіювального розпису, оригінальної форми кахлі, світильників, розписних мисок та багатьох інших неповторних виробів.

Процесу виготовлення керамічних виробів передувала заготівля глини, яку копали у місцях її залягання — глиницях. Добували глину двома способами. Там, де глина лежала на поверхні, то звичайною або спеціальною копаницею, а де глибоко, копали колодязь діаметром близько одного метра. Потім встановлювали дві розсохи, на них прикріплювали перекладину, а на неї надівали велике колесо з корбою. Як правило, двоє чоловіків набирали глину, а один викручував на поверхню й зсипав у велику купу. З приводу цього існує навіть легенда. Якось спустився чоловік у колодязь глибоко, бо там була масна глина. Набрав повний цебер, дав знак, щоб витягали. Коли ж викрутили цеберку, вона виявилась порожньою. Виліз копач, дивиться: таки правда, цебер пустий і сухий. Пішов гончар до церкви, розповів про пригоду священикові, а той каже: «Овва, хіба, християнине, не знаєш, що все, що є у землі й під нею, належить святим духам і обороняється від людини різними способами. Дається їй у руки лише після примови. Так що треба молитися, хреститися перед тим, як живим ідеш під землю...»

Відтоді гончарі називають глину святою землею і вірять, що перед тим, як спускатися по неї, слід перехреститися, і вона знову наросте там, де її вчора-позавчора вибрали.

Добуту глину гончарі привозили додому, зсипали зазвичай або на подвір'ї у спеціально відгороджене місце, або у кутку хати і залишали на певний час «дозрівати», перемішуючи час від часу лопатою та поливаючи водою. Потім глину збивали спеціальним молотом (довбнею або веслом), стругали стругом або дротом, щоб зробити її мілкою й вилучити домішки. Для одержання матеріалу необхідного кольору, вогнетривкості тощо майстри змішували різні сорти глин. Через один-два дні глину місили руками або ногами й формували у балабухи, кожен з яких був розрахований на виготовлення окремої посудини.

Після виготовлення виробу його ставили на спеціально влаштовані у хаті попід стелею дошки для підсихання. Потім його розписували та наносили емаль — поливу. Після цього посуд для міцності обпалювали у горні, причому таких обпалювань могло бути і два, залежно від призначення виробу.

Цікаво й те, що глиняний посуд треба було вміти вибрати і приготувати до користування. Наприклад, вважалось доброю ознакою, якщо при постукуванні горщик чи миска лунко віддзвонювали. Безпосередньо перед використанням глиняний посуд обливали житнім борошном. Після таких заходів глиняний горщик ззовні не зволожувався і молоко в ньому довго не скисало.

На сьогодні гончарство суттєво занепало, більшість його центрів припинили своє існування, а деякі з них здебільшого спеціалізуються на виготовленні декоративного посуду й скульптури.

Килимарство

Найбільш важлива й поширена галузь народного ткацтва. З найдавніших часів килими служили для утеплення і прикрашення житла, використовувались в обрядах та ритуалах, були обов'язковою частиною приданого жінки, ними сплачували данину, виготовляли їх на продаж.

Українські народні килими називали по-різному (залежно від техніки ткання й оздоблення) — ковер (термін відомий ще з давньокиївської епохи), коць, коберець. Назва «килим» з'явилася на початку XVII ст. і закріпилася в Україні за всіма видами килимових виробів.

Найдавніша згадка про килими походить з 997 р. У літописних текстах немає ані описів килимів, ані згадки про їх походження, зате ці джерела стверджують, що килими належали до предметів ужитку князівського двору, були атрибутом похоронного ритуалу, їх використовували для відпочинку.

У давні часи килими для власного вжитку ткали в домашніх умовах. Це було впродовж тривалого періоду одним з основних жіночих занять, лише згодом килимарством стали займатися й чоловіки.

Сировиною для виготовлення килимів була вовна, льон та коноплі. Обробка вовни — досить тривалий і складний процес. Спершу мили овець у річковій воді, потім обстригали з них вовну металевими ножицями. Робилось це навесні, коли минала небезпека приморозків. Настрижену вовну знежирювали, протираючи попелом, промивали, сушили та сортували. Потім сировину били й вичісували на дерев'яних гребенях (драчках). М'яку вовну пряли з кужеля веретеном так само, як і рослинну пряжу. Починалось снування і ткання, потім сукно збивали й валяли, поливаючи холодною чи гарячою водою залежно від гатунку сукна. Грубе сукно били руками в ручних ступах, ногами в ночвах або у ступах дерев'яними молотками, тонке — у млинових водяних ступах. М'яке сукно йшло на виготовлення ліжників або ковдр. Довгий ворс складали у кошики, занурювали у водяний потік і, обертаючи, вичісували. Фарбували пряжу натуральними рослинними (з відварів трав, кори) та мінеральними барвниками і закріплювали їх сироваткою, огірковим або капустяним розсолом.

На всій території України побутували великі килими та вузькі й довгі килимові доріжки.

Тчуть килими лічильною (рахунковою), гребінковою (кружлянням) та ворсовою техніками. Саме техніка ткання визначає характер візерунка.

Перші візерунки на килимах мали геометричний орнамент, здебільшого поперечносмугастий. Згодом смуги розкладаються на окремі мотиви — трикутники, скісні (діагональні) і східчасті фігури, прямокутники, чотирикутники, розташовані в ритмічному порядку. З удосконаленням техніки ткання з'являється велика кількість

найрізноманітніших візерунків: клинців, косячків, стріл, восьмикутних розеток, зірок, різної форми ромбів, хрестоподібних мотивів, розташованих на полі килима рядками або в шаховому порядку. З'являються медальйонні композиції, в основу яких було покладено 1—3 і більше великих, здебільшого ромбоподібних мотивів, розташованих на центральному полі килима й оточених дрібними геометричними візерунками. Такі килими набули особливого поширення на Поділлі, Волині та в західних областях України. Нерідко геометричні мотиви нагадують форми рослинного характеру або предметів побуту — сосонок, метеликів, рачків, свічників, гребінців тощо.

Рослинна орнаментація з'являється на килимах наприкінці XVII ст., поступово набуваючи чіткого малюнка, виразності композиції та вишуканого колориту. На килимах з'являються найрізноманітніші мотиви: квіти, вазони, кошики з букетами квітів, картуші з квітами всередині, вінки, зображення птахів, звірів тощо. На полі килима рослинні мотиви розташовуються вертикальними чи горизонтальними рядами, у шаховому порядку, компонуються навколо великого центрального букета чи кошика з квітами.

Вишуканим багатобарвним рослинним орнаментом славляться килими Лівобережної та Центральної України. Цікаві форми рослинного орнаменту мають килими Поділля, Буковини, Волині.

Залежно від техніки виконання виділяються килимові вироби з гладкою поверхнею і двобічним орнаментом, тобто безворсові, з нитками, що рельєфно виступають над основою — ворсові, комбіновані та гобеленні.

На Лівобережній Україні виготовлялися килими гладкі двобічні й ворсові. Оздоблювали їх переважно рослинним, рідше — геометричним орнаментом. У рослинному оздобленні переважають зображення великих квітів, розташованих на полі килима окремими мотивами або зібраних у пучки, галузки, букети. Рослинні композиції часто збагачені зображеннями кошиків, глечиків тощо.

З другої половини XIX ст. починають групувати окремі рослинні мотиви навколо одного центрального візерунка або поєднують їх у два-три букети, які займають усю площину килима. У створенні художнього образу визначне місце займає й кайма, яка заповнюється безперервною рослинною гірляндою або рядком не з'єднаних між собою рослинних мотивів.

Колорит килимів лівобережного регіону України м'який і мальовничий. Це поєднання золотисто-жовтих, сіро-зелених, ніжно-синіх, коричневого, рожевого, червоного та білого кольорів. Тло у найдавніших килимах було світло-жовте, світло-сіре, ясно-голубе, світло-зелене, а пізніше — темно-брунатне і чорне. Кайма має забарвлення, протилежне до тла основного поля.

Килими з геометричним орнаментом у цьому регіоні умовно поділяють на два типи: килими із загальним тлом, на якому розташовані геометричні мотиви, і тлом, розкладеним на поперечні смуги різнокольорових розеток, ромбів. Колорит цих килимів менш витончений, поєднання фарб контрастніше. Їм притаманне поєднання брунатного, зеленого, червоного та білого кольорів.

На Київщині килими відзначаються специфічною особливістю рослинного орнаменту. В їх композиціях квіти, листя та стебла помірно розтягуються в різні боки, виглядають значно здрібнілими. Рослини часто групуються у вигляді деревця, інколи посадженого у вазон. Геометричний орнамент дещо поступається рослинному. Часто це просто згеометризовані рослинні візерунки (восьмикутні розетки, східчасті ромби). У килимах цього регіону чітко визначене основне поле, наявна широка кайма. У забарвленні цих килимів переважають чорний, брунатний, червоний, білий і жовтий кольори, іноді темно-синій і блакитний. Тло — переважно чорне, брунатне, жовте, трапляється також червоне і малинове.

У килимах Поділля переважають геометричний і рослинний орнаменти. Найбільш характерними є рослинні килими вазонового типу (південно-східне Поділля). Самі вазони інколи перетворюються на вигадливі орнаментальні мотиви. У східноподільських килимах вазонового типу часто в композицію вводять фігурні композиції — птахів, тварин, людей і цілі жанрові сцени, які розташовуються на широкій каймі.

На Буковині побутували рослинний і геометричний орнаменти, хоча більшість килимів цього регіону оздоблені геометричним візерунком. Кольорова гама: часті поєднання чорного з жовтим, оранжевого з фіолетовим, рожевого з білим, синього з бурячковим.

В оздобленні волинських килимів поширені рослинний і геометричний орнаменти. Рослинний візерунок килимів південно-східної Волині подібний до орнаменту київських килимів. Для Західної

Волині характерні килими, оздоблені переважно геометричним орнаментом.

Кольори волинських килимів витримані в гармонійному поєднанні синьо-рожевого та ясно-брунатного тонів.

Килими Прикарпаття оздобленні геометричним орнаментом. Найпоширенішими були смугасті килими без єдиного поля та кайми. Площа таких килимів розбивається на кілька орнаментальних смуг (3, 5, 7), заповнених геометричними візерунками — ромбами зі східчастим або зубчастим контуром, вигадливої конфігураці і мотивами, що мають назви — пили, клинці, рачки тощо. Смуги нерідко розмежовуються безвізерунковими смугами — баточками, які пом'якшують орнаментальну напругу композиції.

Колористичне оздоблення цих килимів багатобарвне, для них характерне поєднання здебільшого теплих тонів — золотистожовтого, оранжево-червоного, ясно-бордового, брунатного, темно-зеленого, доповнених білими й сірими кольорами.

Цікавими є орнаментальні композиції закарпатських килимів, у яких у вигляді типово геометричних фігур (трикутників, гачків, чотирикутних розеток) скомпоновані своєрідні рослинні мотиви — гілки, квіти та смерічка.

Колорит закарпатських килимів, як і буковинських, контрастний — спостерігається часте поєднання рожевого кольору з темно-вишневим і яскраво-зеленим.

Нині килими продовжують виготовляти у домашніх умовах у багатьох традиційних осередках килимарства. Значна частина їх виробляється у західних областях України (на Гуцульщині, Поділлі, Буковині тощо).

Теслярство

Один із найпоширеніших деревообробних промислів, пов'язаний із будівництвом житла, господарських будівель, церков тощо. Зрубані дерева теслярі за допомогою пили й сокири обтесували й розпилювали на колоди, долотом і стамескою робили в них поздовжні й поперечні пази, а на кінцях кутові зарубки, драчкою колоди щільно з'єднували у зруб. При зведенні будівель використовувалися також свердла, струги, шнури для вивірення вертикалі тощо.

> Без сокири — не тесляр, без голки — не кравець.

Народними майстрами-теслярами у XVII ст. було зведено багато унікальних споруд, зокрема відомий Новомосковський собор (без жодного цвяха), фортифікаційні козацькі укріплення. Пізніше теслярі й столяри, об'єднуючись в артілі, будували водяні млини та вітряки, зводили церкви, монастирі та інші монументальні споруди. Традиції народного теслярства і донині зберігаються у сільському будівництві.

Столярство

Столярство займало також значне місце серед деревообробних промислів України. Це найпоширеніша галузь виробництва з виготовлення хатнього начиння — лав, ослонів, скринь, столів, табуреток та стільців, мисників, ліжок, а також віконних рам та рамок для вуликів, дерев'яних частин борін та плугів тощо. Одна з найважливіших засад столярства, відзначена ще у давніх цехових статутах, — виготовлення виробів без жодного цвяха за допомогою столярних з'єднань на клею.

Оскільки асортимент виробів столярів був дуже широким, різноманітним був й інструмент, яким вони користувались. Найдавнішими знаряддями були сокира, тесло, стамеска, молоток, свердло тощо. Пізніше набір інструментів поповнився столярним верстатом, рубанком, фуганком. Округлі вироби (колони для церков і ганків, деталі прядок, веретен, дитячі іграшки) столяри виточували на найпростішому токарному верстаті (коловоротці). Для вимірювань застосовували розміряч, косинець, отримач. Із появою на дерев'яних виробах залізних деталей з'явилися різного діаметра гайкові ключі.

Мистецтво багатьох українських столярів досягало справжньої віртуозності. Велика увага приділялася оздобленню виробів дерев'яними розетками, хрестами, квітами та іншими візерунками. Особливо ретельно ставилися столяри до орнаментування

скринь, що призначалися для зберігання посагу та стояли в хаті на чільному місці.

Стельмаство

Це деревообробний промисел, пов'язаний з виготовленням транспортних засобів — возів і саней, а також коліс, полоззя, дуг тощо. Матеріал для гнуття ободів, дуг, полоззя спочатку розпарювали у спеціальних приміщеннях — парнях, які мали вигляд зрубної землянки з подвійними стінами та вікном. Між стінами засипали й утрамбовували пісок. У долівці землянки викопували піч, над якою встановлювали чан із подвійним дном та отвором для виходу пари. Від печі проводили димар. Воду в чан подавали ззовні дерев'яним жолобом. Матеріал для гнуття закладали в парню через вікно, яке потім старанно замазували. Через добу після розведення вогню стельмахи виймали розпарений матеріал. Існувала й так звана суха парня — яма, в якій розкладали вогонь, потім її накривали дерном, щоб дрова лише тліли. Зверху клали матеріал для гнуття, який розпарювався за допомогою диму та пари. Невеликі деталі розпарювали у звичайній хатній печі.

Гребінництво

Цей промисел пов'язаний з виготовленням різноманітних дерев'яних гребінок і гребенів для прядіння та гребінців з рогу, котрі використовувалися як розчіски для волосся. Останні робили зазвичай з волячих рогів, які спочатку розпилювали до необхідних розмірів, потім, підігріваючи на вогні, їм надавали еластичності та розгладжували гемблем (різновид струга). Далі, користуючись токарним верстатом і циркулярною пилкою, робили нарізку зубців. Іноді на виріб наносили орнамент.

Значно більших розмірів були дерев'яні гребені та гребінки (до 40—50 см). Їх виготовляли з клена гостролистого та груші. Ці породи є твердими, в'язкими, не розшаровуються на волокна, легко поліруються.

Привезена з лісу деревина сушилася під повітками, а потім кряжувалася дворучною поперечною пилкою на заготовки потрібної довжини. Вирізані заготовки у вигляді кругляків кололися сокирою на дощечки. При цьому уважно стежили, щоб на них не було сучків. Після коління дощечки тесали до потрібної товщини, а потім стругали рубанком. Та частина дощечки, де мали нарізатися зубці, стесувалася до клиноподібної форми.

Обстругана дощечка вставлялася у спеціально зроблений у колоді зажим, закріплювалася в ньому, і тоді лучковою пилкою нарізалися зубці. Після цього бокові краї дощечки стесувалися, стругалися й, плавно звужуючись, переходили у стояк.

Працювали майстри зазвичай у вільний від роботи час та вечорами. Оскільки спеціальних майстерень для виготовлення гребенів не було, то в теплу пору року працювали на подвір'ї, а в холодну — в хатах.

Гребені та гребінки могли служити жінкам протягом 15 років. Міняли їх на нові лише тоді, коли зубці на них стиралися та ламалися.

Виготовлення гребенів і гребінок було досить поширене на Поліссі, зокрема в селі Погоріловка (тепер — Поліське) тощо.

Ложкарство

Ложкарство — деревообробний промисел з виготовлення ложок, ополоників, мисок, тарілок та іншого кухонного начиння. У кожній сім'ї виготовляли ложки для власного вжитку, однак у XIX — на початку XX ст. у багатьох гірських селах, особливо в гуцульських, ложкарство почало розвиватися як промисел.

Виготовляли ложки з ялівцю, липи, явора, бука, осики, інколи груші. Деревину для цього заготовляли взимку, сушили та розрізали на відповідні бруски. Інструментом для виготовлення ложок та черпаків була сокира, ніж та спеціальний різець. За допомогою різця виробу надавали потрібної форми. Ложки були овальної чи яйцеподібної форми.

Для приготування та насипання страв існували великі ложки — варехи, варішки. Для витягування вареників — великі ложки з отворами. Крім цього, ложкарі видовбували ополоники

для пастухів на полонинах. Полонинський ополоник — це велика довбана ложка з довгою вертикальною ручкою, яка використовувалась під час виготовлення овечого сиру — бринзи. Ополоник був і мірою місткості (близько 1 л).

Розрізняли також ложки прості, нефарбовані (мужицькі, циганські) та руські, що були пофарбовані у золотавий та темночервоний кольори та розписані стилізованими візерунками. Займалися ложкарством, звичайно, чоловіки похилого віку — діди.

Бондарство

Один із видів українського народного деревообробного промислу, пов'язаний з виготовленням ємкостей — бочок, діжок, барил, цебер тощо. Порівняно з теслярством та іншими деревообробними промислами бондарство в Україні поширилося пізніше, проте швидко набуло значного розвитку в лісових місцевостях, особливо на Волині, Поліссі та Галичині.

Українські бондарі добре розумілися на різних сортах дерева й добирали їх конкретно для кожного виробу. Наприклад, ті, що призначалися для рідин, виготовлялися з твердого дерева, зазвичай дуба. Асортимент бондарських виробів був досить широким. Значне місце посідали різноманітні за призначенням, місткістю й формами баклаги, бочки, відра, бодні, коновки, дійниці. Одні з них мали форму циліндра, що звужувався догори, інші звужувалися донизу. Крім того, це ремесло вимагало неабияких навичок і майстерності. Зокрема, досить складною технічною операцією було встановлення дна, прорізання пазів у клепках (так званих уторів) тощо. Також це стосується і скріплювання клепок дерев'яними або залізними обручами. Крім звичайного столярного інструменту (сокири, ручної пилки, тесла тощо), бондарі користувалися розмірячем, шерхебелем, уторником (кривим стругом). Володіли вони й основами геометрії: зокрема, радіус дна діжки обчислювали шляхом поділу величини її окружності на шість.

Поширення металевого посуду та начиння призвело до занепаду бондарства. Хоча порівнювати дерев'яну ємність із металевою чи скляною не можна, тому що дерево додає специфічного смаку соліннюм, медам, квасам, сокам та іншим напоям.

Різьблення

Різьблення — найдавніша техніка художнього декорування виробів із дерева. Різьбленням оздоблюють дерев'яні архітектурні деталі, меблі, предмети церковного призначення, посуд, знаряддя праці тощо. Поділяється різьблення на такі різновиди: плоске, плоско-рельєфне, контррельєфне, ажурне та об'ємне (кругле). Найпоширеніше з них плоске різьблення, яке буває контурним, виїмчастим, трьохгранновиїмчастим тощо. Роблять його одним ножем або кількома різцями (долотами).

У XVII — XVIII ст. плоским різьбленням народні майстри прикрашали деякі види знарядь праці та військового спорядження — самопали, рушниці, пістолі, а також ручні та напрестольні хрести. Дерев'яні порохівниці-натруски у формі баклаг, рогів і сердець декорували геометричними візерунками, інкрустували мідними цвяшками, підківками та спіралеподібними дротиками. У той же час набуло поширення ажурне різьблення церковних іконостасів та інших предметів культового призначення. Кіоти, аналої, підсвічники, патериці, ручні хрести, скриньки виробляли переважно монастирські майстри та сільські деревообробники.

Дерев'яні деталі архітектури у багатьох місцевостях прикрашали профілюванням та пласким різьбленням, транспортні засоби та знаряддя праці — різьбленням або розписом.

У деяких селах Західного Полісся покрівля часто завершувалася шпилями. Їх вирізували у вигляді сонця, півника або коника. Усі ці фігурні зображення, за давніми віруваннями, мали відвертати усе зле від житла.

Вишуканою формою й багатим різьбленням вирізнялися сани, що виготовлялися на Поділлі.

У XVIII — XIX ст. на Гуцульщині ажурним і круглим різьбленням декорували іконостаси, свічники; жолобкуватим контурним — ікони, скрині, сволоки, токарний і бондарський посуд.

У Карпатах контурною різьбою прикрашали скрині та інші вироби.

На Бойківщині перед фасадною стіною хати прибудовували піддашок із масивними одвірками, які звужували й заокруглювали догори та прикрашали різьбленням у вигляді орнаментальних

смуг, розташованих у нижній частині. Тут також профілювали стовпи, що надавали спорудам чарівної легкості та привабливості.

Меблі, посуд та дрібні господарські речі бойківські майстри оздоблювали гравійованим різьбленням, ощадливо будуючи чіткі та лаконічні геометричні орнаменти з невеликої кількості елементів та мотивів (клинці, кривулі, ромби, очка, розети тощо).

На Лемківщині наприкінці XIX — на початку XX ст. набуло поширення кругле, рельєфне та ажурне різьблення. Майстри цього регіону, крім малої скульптури, виготовляли посуд, попільнички, рамочки, палиці, іграшки, прикрашаючи їх рельєфними орнаментами у вигляді листя калини, каштана, клена, соняшника тощо.

На початку XX ст. і в наступні десятиріччя художня обробка дерева в Україні залишалася на високому рівні передусім у регіонах, багатих на ліс, де плекалися давні традиції деревообробки. На сьогодні ж, на жаль, різьбярство поволі занепадає.

Гутництво

Гутництво — виготовлення скла й виробів із нього — відоме в Україні понад тисячу років. Точний час його виникнення не встановлено, але в скіфських похованнях було знайдено намисто зі скла із вкраплюванням різнокольорових барвників. Значного розвитку гутництво набуло за часів Київської Русі, про що свідчать археологічні матеріали та літописні дані. Районами найбільшого поширення гутництва в Україні були Чернігівське, Київське і Волинське Полісся, оскільки для виготовлення скла потрібний поташ, який добували, спалюючи дерево, а також кварцовий пісок, крейда і вапно, що залягали на цій території. Починаючи з XVI ст. на Поліссі, а також Слобожанщині, Поділлі, Буковині, Галичині з'явилася значна кількість невеликих підприємств — гут, на яких виробляли скло. Ремісники-скляри виготовляли різноманітні сорти «простого», зеленого, синього, димчастого скла, а також кришталь, віконне й лампове скло, кухонний, горілчано-винний посуд (пляшки, баклаги, штофи, чарки, склянки), тарілі й тарілки, вази тощо. Отримували гутне скло шляхом сплавлювання при високій температурі у великих глиняних горщиках (тиглях) піску, вапняку й поташу. Вироби з гутного скла майстер-склодув створював безпосередньо біля скловарної печі шляхом вільного видування або за допомогою форм. Кожний виріб відзначався індивідуальністю й неповторністю. Гутне скло відрізнялося кольором, прозорістю, полиском і чарівною здатністю передавати заломлення, гру світла.

У XVIII — першій половині XIX ст. поряд із гутами з'являються поміщицькі й магнатські склоробні мануфактури й заводи, на яких працювали здебільшого наймані робітники, нерідко іноземці. Зокрема, під впливом майстрів із Чехії та Богемії поширилася західноєвропейська технологія дуття (богемський кришталь). Склодуви прикрашали свої вироби гутним декором (скляними джгутами, стрічками тощо), розмальовували емалями і навіть золотом. Скляний посуд продавався у крамницях міст і містечок і набув широкого вжитку. У середині XIX ст. гутництво, засноване на ручній праці, починає занепадати, воно неспроможне конкурувати з великими механізованими підприємствами.

Нині гутницькі промисли — рідкісне явище в Україні. Відомі тільки три його осередки: один в Івано-Франківській області й два на Львівщині.

Плетіння

Це ремесло з виготовлення господарсько-побутових та художніх виробів із різноманітної еластичної сировини. В Україні має багаті й давні традиції, особливо на Поліссі.

Використовували для плетіння гнучкі легкодоступні матеріали — лозу, кору певних дерев, насамперед молодої липи (лико) та берези (береста, луб), верболіз, хвойну та дубову скіпку, коріння сосни, ялини тощо. Із кори молодої липи плели взуття — личаки, які були популярні серед селян. Із дранки — тонких фанероподібних дощечок, які відщеплювали від товстих колод, ретельно обстругували та розпарювали у печі, гнули короби для сівби. З вужчих і тонших смужок дранки, дуба, лика плели різноманітні кошелі та кошики. Останні часто робили із лози з корою (так зване сіре плетіння). Способом плетіння виконували стіни клунь, хлівів та кошар, живоплоти тощо. З лози та інших матеріалів плели рибальське знаряддя. Займалися лозоплетінням як чоловіки, так і жінки.

У другій половині XIX ст. лозоплетіння на Поліссі набуло широкого розвитку. Крім зазначених речей, почали виготовляти дорожні кошики та козуби (своєрідні валізи), легкі дачні меблі, дитячі коляски, іграшки тощо. Кора при цьому звичайно знімалася (біле плетіння). Залежно від конкретних виробів лозини використовували круглі, стругані чи розщеплені уздовж, у природному або пофарбованому вигляді. Щодо гами, то переважали білий, рожевий, зелений кольори, іноді жовтий та фіолетовий, що свідчило про певну витонченість смаку ремісників.

У центральній частині України було поширене плетіння з соломи. Використовувалися зазвичай житня або пшенична солома, яку заготовляли під час наливання колосся, та солома стиглого вівса. Ці матеріали мали приємний золотаво-блискучий колір. З них плели, передусім, дуже популярні в цьому регіоні головні убори — брилі. Використовуючи також розколоті лозини, лико чи мотузки, виготовляли солом'яні сіяники, плетінки (кадовби, солом'яники, що побутували на Чернігівщині) для зберігання зерна й інших продуктів, одягу тощо. Кошики та сумки плели ще з рогози. Жіночі й молодіжні торбинки — з обгорток кукурудзяних качанів (переважно на Закарпатті).

У Карпатах та на Поліссі було поширене плетіння з вузьких смужок вичиненої або сиром'ятної шкіри кінської збруї та ряду побутових речей. З пофарбованих вовняних ниток повсюдно плели різнокольорові, часто вкриті орнаментом пояси.

В Україні було відомо кілька технік плетіння, найбільш поширені з них — спіральна й хрестоподібна. Менше застосовувалися складніші квадратна та рядова техніки. З кінця XIX ст. поширилося плетіння ажурною та віръовочною техніками.

На сьогодні плетені вироби з природних матеріалів набули особливої популярності, оскільки є зручними й естетичними.

Обробка шкіри

Обробка шкіри — одне з найдавніших занять людини, яке в Україні ще у дохристиянський період набуло високого розвитку.

Шкіра використовувалася у багатьох ремеслах. Вичинка шкіри волів та коней, з котрої шили взуття, була відома в Україні як чинбарство (на Західній Україні — гарбарство), вичинка шкіри овець для одержання овчини називалася кушнірством. У чинбарстві розрізнялося ще лимарство — вичинка шкіри-напівфабрикату, так званої сириці, яка йшла на виготовлення збруї та інших господарських виробів. Разом із шевським ремеслом — шиттям взуття, а також кожухарством та шапкарством вони складали групу традиційних шкіряних промислів і ремесел українців.

Вичинка шкіри для одержання юхти, сап'яну та інших її сортів починалася з розтягування й висушування сировини. Наступні операції полягали у розмочуванні шкір, вапнуванні їх у спеціальних ямах, чанах або коритах та зіскрібанні волосся, м'ясних і жирових залишків — міздрі. Останнє здійснювалося на спеціальному верстаті — кобилиці за допомогою вигнутого дворучного ножа — струга. Далі шкіру ретельно промивали у проточній воді, намазували хлібним розчином і дубили. Розчин для дублення готували із хлібного квасу і кори, найчастіше дубової. Потім шкіру розтягували від одного до п'яти місяців на дерев'яній рамі (п'ялі). Після дублення її змащували жиром, висушували й розминали.

Сирицю обробляли за схожою технологією. Її теж мочили у воді й квасі, здирали шерсть, клали в розчин солі, розминали на спеціальному приладі — м'ялі. Після цього її змащували жиром, пом'якшували і, розрізану на окремі паси, викручували в товкальні — навколо стовпа за допомогою кінської сили.

Вичинка ж овчини мала ряд суттєвих ознак, оскільки особливе значення надавалося якості хутра. Зберігали шкіри дуже ретельно, а міздрювали тупим ножем — скафою — на спеціальному верстаті після розмочування у воді. Потім шкіру вимочували 8—12 днів у квасі, який виготовлявся з борошна, висівок і солі. Після підсушування її розтягували на п'ялі та розминали — ключували — за допомогою спеціального дерев'яного ключа. Нарешті шкіру натирали крейдою, гіпсом чи алебастром і ще раз очищали від залишків жиру. Вичинену овчину або залишали білою, або фарбували найчастіше у світло-коричневий, оранжевий, світло-жовтий або темно-зелений колір.

Приблизно у такий же спосіб робили вичинку шкір диких звірів з метою одержання пушнини, яка йшла на шуби, головні убори тощо.

Специфічною була, однак, технологія одержання смушків для шапок і комірів. На Буковині, наприклад, вона полягала в тому,

що ягнят, які щойно з'явилися на світ, обмотували рядниною, яку поливали час від часу молоком. Через тиждень ягнят різали й зняту з них шкіру вичиняли як звичайну овчину. Обробка шкіри була складною, фізично важкою працею, тому нею займалися виключно чоловіки. Тільки у гуцулів це зрідка робили й жінки.

Після обробки шкір кушніри та шевці починали виготовляти з них відповідні речі.

Шевським ремеслом займалися чоловіки. Інструмент шевців складався з колодок, різноманітних шил, ножів, молотків, обценьків. Необхідними атрибутами були дратва, віск, смола, щетина, цвяхи та кілки, підкови, дошки для розкрою шкір тощо.

Шили чоботи переважно так званого руського крою (або суцільними, або головки пришивалися до халяви у вигляді язичка). На Закарпатті поряд із руським побутував угорський крій (головки й задники були окремими і, стягуючись, вшивалися по боках). Асортимент виробів був досить широким: чоловічі чоботи, півчобітки, черевики, а також найчастіше жовті або червоні жіночі сап'янові чобітки. Шевці працювали як на замовлення, так і на ринок. Святкове взуття зазвичай прикрашалося орнаментом — за допомогою тиснення, вирізування тощо.

У сільській місцевості великого поширення набули такі види кравецького ремесла, як кожухарство та шапкарство. Кожухи зазвичай орнаментувалися кольоровими вовняними або гарусними нитками, а також торочкою, поворозками, випушкою з хутра диких звірів. Кравецький інструмент складався із ножів, аршинів, ножиць, різної величини голок тощо. Завжди під рукою були вощені конопляні та лляні нитки, наперстки, крейда. Спеціальні кравці — шапкарі шили різноманітні головні убори.

У XIX ст. у багатьох містах почало з'являтися більше майстерень і фабрик, що спеціалізувалися на вичинці шкіри та одержанні різних її сортів, і чимало традицій народного чинбарства, кушнірства та кожухарства почали поступово втрачатися.

Ковальство

Ковальство — обробка металів способом гарячого кування. На території України відоме ще з сивої давнини, що значною мірою

було зумовлене багатими покладами червоного й бурого залізняку та болотяних руд — на Закарпатті, Буковині, Галичині, Поліссі, Середній Наддніпрянщині тощо.

З розвитком обробки металів у XV — XVI ст. від ковальства відокремилися більш вузькі спеціалізації із виготовлення голок, годинників, ювелірних виробів (золотарство), які зосередилися у містах.

У XVIII — XIX ст. майже в кожному селі були розташовані, як правило на околиці, кузні — зазвичай зрубні, вкриті гонтом або дошками будівлі, у яких були горно, закріплене на вертикальній колоді ковадло, точило, корито з водою для гартування та охолодження виробів, стояк для підковки чобіт. Біля кузні влаштовувалось пристосування для шинування коліс, а також інколи стовп для прив'язування коней, коли їх підковували. Традиційний інструмент коваля складався з великих молотів та малих молотків, обценьків, рубил, пробійників тощо. Наприкінці XIX ст. з'явилися гайкові ключі, ключі для нарізання різьби, пили-ножівки, розточки, лещата, ножиці для металу тощо.

Процес кування відбувався так: коваль розігрівав до червоного кольору шматок металу в горні, де горіло деревне вугілля (горіння підсилювалося роздмухуванням полум'я за допомогою міхів), далі брав його кліщами, клав на ковадло та бив по ньому молотом, надаючи металові потрібної форми. Викувавши річ, її кидали у корито з водою для загартування. Часто ковалеві допомагав помічник — зазвичай підліток, що виконував обов'язки молотобійця. Взагалі, робота коваля була важкою, тому нею переважно займалися чоловіки.

Ковалі здавна виготовляли зброю та різноманітні речі господарського призначення (сокири, ножі, молотки, лопати, сапи, лемеші, цвяхи, замки, клямки, залізні ворота й огорожі, стремена тощо). Важливими видами ковальства були підковка коней, оковка возів і особливо натягування залізних шин на колеса. Серед гуцулів поширеним було бляхарство — виготовлення прикрас та інших дрібних побутових речей із кольорових металів. Українські ковалі вміли плавити мідь та інші благородні метали, володіли майстерністю не тільки загартування металів із відпуском, а й цементації та зварювання.

Люди з великою пошаною і водночас із певною упередженістю ставилися до ковалів, вважали їх чарівниками, що володіють

складним і таємничим мистецтвом перетворення металу на ті чи інші речі. У них бачили захисників від нечистої сили, «ковалів людської долі» тощо.

На сьогодні ковальство є доволі популярним, але рідкісним ремеслом.

Лісохімічні промисли

Лісохімічні промисли — суха перегонка дерева для одержання поташу, смоли, дьогтю, деревного вугілля тощо.

Поташ (лугова речовина, вуглекислий калій) застосовувався при виготовленні скла, мила, барвників, ліків, у кондитерській справі. Деревне вугілля використовувалося у ковальстві та як паливо для залізоплавильних гут, смола — як засіб консервації дерева у будівництві та водному транспорті, дьоготь — у народній медицині та ветеринарії, для змазування коліс, при вичинці юхти. Уся ця продукція застосовувалася не лише в Україні, але й відправлялася у великій кількості за кордон.

Виробництво кожного виду лісової продукції вимагало певних сортів деревини і відзначалося певними технологічними відмінностями. Так, поташ виготовляли на спеціальних заводах — будах. Дерев'яні колоди (різних порід дерева) складали у конусоподібні будки й спалювали, розбавляючи попіл водою та фільтруючи його через солому, а потім відстоюючи, одержували луг. Останній повільно лили на вогонь, який горів у спеціальному цегляному ящику. Полум'я випарювало з лугу воду, і затверділий поташ випадав на дно ящика. Потім його кришили ломами та зсипали у бочки для транспортування. Одержання поташу було досить трудомісткою справою, що тривала два-три місяці й вимагала значної кількості робочої сили. У другій половині XVIII ст. був розроблений досконаліший спосіб одержання поташу: його варили у чавунних, залізних або мідних казанах, а висушували у спеціальних печах. Із другої половини XIX ст., коли почалося виробництво соди, поташний промисел поступово занепадав і на початок XX ст. припинив своє існування.

Досить поширеним в Україні було смолокуріння — смоляний та дігтярний промисли, якими селяни спочатку займалися

для задоволення власних потреб, пізніше — з метою збуту. Смолу добували здебільшого із пнів хвойних дерев. Їх викопували, кололи на плахи й звозили до місця куріння. Застосовувалося кілька способів одержання смоли. Давніший полягав у тому, що плахами обкладали так званий майдан — конусоподібну вимащену вогнетривкою глиною яму з отворами, у якій запалювали вогонь. Майдан мав стоки для розплавленої смоли, іноді — дерев'яний жолоб для стікання смоли прямо в бочку. У XIX ст. смолу стали добувати на заводах у спеціальних цегляних печах. Крім отворів для стікання смоли, вони мали мідні трубки, за допомогою яких отримували ще й скипидар. Смолокурні заводи з дещо вдосконаленими печами існували на Поліссі аж до середини XX ст.

Близьким за технологією було добування дьогтю з берези — її деревини або кори (берести). Цей промисел мав сезонний характер, ним займалися навесні, коли дерева оживали й пускали соки. Березову сировину також укладали у конусоподібні ями, викладені ялинковою корою. Зверху бересту засипали шаром піску з камінням і розводили вогнище. Розігріта сировина випускала дьоготь, який стікав на дно ями. Потім його вичерпували й зливали у бочки. Гнали дьоготь і вдома: подрібнену березову кору укладали в горщики, що закривалися зверху й замазувалися. Довкола них розкладали вогнище. Сік берести у вигляді чорної рідини стікав через отвори у підставлену посудину.

Значне місце серед лісохімічних промислів займало добування деревного вугілля, на яке до появи кам'яного вугілля був дуже великий попит. Одержували його або під час перегонки смоли, або спеціально спалюючи деревину, обклавши вогнище дерном та обсипаючи піском чи землею. Через один-два тижні вогнище гасили, давали два-три дні охолонути, а потім знімали шар дерну й вигрібали вугілля. З розвитком видобутку кам'яного вугілля у Донбасі кустарний промисел з одержання деревного вугілля поступово занепадав, хоча ще у першій половині XX ст. ковалі на Поліссі інколи зверталися до нього.

Більшість осередків деревообробних промислів були невеликими примітивними підприємствами, так званими будами (вугілля й поташ) та майданами (смола, дьоготь) у лісових пущах Карпат і Полісся.

Писанкарство

Писанкарство — унікальне українське мистецтво, що сягає своїми витоками сивої давнини та відбиває уявлення наших пращурів про навколишній світ. Таємниця яйця — зародка життя, тисячоліттями викликала найрізноманітніші асоціації і була одним із найбільших див для давніх людей. Майже в усіх народів яйце вважалось джерелом життя, символом сонця, початком світу.

Наші предки вірили, що писанка має магічну силу — вона приносить добро, щастя, достаток, захищає людину від усього злого. Господарі закопували писанки в землю, бо вірили, що сила яйця сприятиме щедрим жнивам, розкладали їх на могилах батьків і дідів, закопували у могили дітей, дарували один одному закохані хлопці й дівчата тощо. Вважалося, що писанку треба вміти написати, знати, коли саме це зробити, вміти замолити, а найголовніше — розбиратись, кому яку дарувати, щоб символіка оберега відповідала смислу дарування.

Процес виготовлення писанки досить складний. Раніше це можна було робити лише у чітко визначений час, з певними замовляннями, чарівні знаки писались відповідними кольорами. Зараз залишилась лише символіка знаку і кольору. Символічних малюнків у писанці понад сто, найпопулярніші:

- кривулька, безкінечник (меандри) — означає нитку життя, вічність сонячного руху;
- тригвер, ружа, зірка, хрест (квадратний) — символи сонця, чотирьох сторін світу; тригвер, або триніг (відомий з трипільської культури) знаменує собою небо, землю й повітря, вогонь і воду — символи життя;
- сорок клинців — символізують сорок точок життя, успіх у господарюванні, добробут та чесність людини;
- павучок (круторіг, вітрячки, розетки, павутиння) — один із найдавніших солярних знаків;
- крапочки — небесні світила, у християнстві — сльози Божої Матері;
- смерекові гілки, рослини — вічна юність, здоров'я, краса, буяння природи;
- пшеничні колоски — символи врожаю.

Техніки виготовлення писанок бувають звичайними й восковими (резервними). До звичайних відносять фарбування яйця в один колір і розпис пензликом.

Фарбування яйця в один колір належить до найпростіших технік декорування і поширене по всій території України. Яйця, пофарбовані в один колір, називаються крашанками. Їхні кольори мають певну символіку. Червоне яйце означає радість, життя, любов, для молодих — надію на одруження; жовте — місяць і зорі, у господарстві — врожай; блакитне — небо, повітря, магічне значення — здоров'я; зелене — воскресіння природи, її багатство, землю, врожай.

Техніка дряпання полягає у нанесенні витонченого візерунка гостроконечним писаком (дротиком, голкою, шпилькою) на поверхню яйця, пофарбовану в один колір. Пофарбовані такою технікою писанки є двобарвними, і їх називають дряпанки, скрябанки, різьбленики. Побутує ця техніка на Східному Поліссі, Лемківщині, Бойківщині, Волині, Прикарпатті тощо.

Малюнки виконують технікою розпису яйця пензликом олійними фарбами на світлому тлі.

Воскові техніки декорування полягають у поетапному нанесенні воску на поверхню яйця з наступним офарбуванням у відповідні кольори. За методом нанесення воску розрізняють техніки — крапання, розпису шпилькою і розпису трубочкою.

Техніка краплення застосовується в регіонах Південного Поділля, Буковини тощо. Полягає вона в накрапуванні восковою свічкою на білу поверхню яйця маленьких крапок, середніх цяток, великих плям воску. Після накрапування писанки почергово занурюють у фарбу, обов'язково від світлої до темної. Крапанки є здебільшого двобарвними. Багатобарвні мають своєрідний мерехтливий ефект різнобарвних цяток і плям на чорному, коричневому або синьому тлі. Візерунки крапанок бувають упорядковані і невпорядковані.

Техніка розпису шпилькою побутує на Бойківщині й Лемківщині. Вона полягає в нанесенні воскового малюнка шпилькою. Накрапану цятку за допомогою шпильки видовжують в тоненьку смужку (штрих) з потовщенням на одному кінці й загостренням на протилежному. З таких штрихів укладають на писанці мотиви розет, віялець, гілок, квітів тощо. Писанки з харак-

терним шпильчастим візерунком здебільшого бувають двобарвними.

Техніка воскового розпису трубочкою найдосконаліша. Вона дає змогу проводити різноманітні лінії будь-якої товщини й створювати найскладніших задумів орнаменти та зображення.

Фарбувалися писанки рослинними фарбами (навари лушпиння цибулі, листя, різноманітного коріння, кори дерев, наприклад дуба), органічними речовинами тваринного походження, а з початку XX ст. — аніліновими фарбами.

Воскова техніка полягає в тому, що віск на яйце не накрапується, а накладається тоненьким писачком, що має вигляд дерев'яної палички з маленькою бляшаною трубочкою на кінці, ледь товщою від голки. Орнаментальні лінії наносять розтопленим воском. Віск застигає, і яйце кладуть у найсвітлішу фарбу, переважно жовту. У місцях, де були воскові лінії, фарба не візьметься — там залишаться чисті лінії природного кольору шкаралупи. Після цього наносяться воскові лінії вже на жовті поверхні, а яйце кладеться у темнішу фарбу і т. д. Наприкінці яйце нагрівають, віск розтоплюється, його знімають — і писанка готова.

Обкладанки — примітивний спосіб розпису писанок, який застосовується в наш час на Закарпатті й Бойківщині. Полягає в обкладанні яєць натуральним листям та квітами з тимчасовим закріпленням їх нитками для одержання після занурення у фарбу реверсивного відбитка цих рослин на поверхні.

Розписують писанки різноманітними видами орнаменту: рослинним, геометричним, анімалістичним тощо.

Велику різноманітність спостерігаємо серед писанок із рослинними орнаментальними мотивами: квіточки, колосівка, повна ружа, полуниці, ружі, сосонка, чорнобривка, гірлянди, листки, перекотиполе тощо.

Геометричний орнамент писанок має невелику кількість лінійних і фігурних елементів. Різноманітність мотивів виявляється тут у відповідному розташуванні малюнка. Відомі такі геометричні орнаментальні мотиви: зірка, плетінка, сонце, півклинчики тощо.

Писанки з тваринними мотивами трапляються рідко. Вони відтворюють цілі фігури (коник, олень, риба, голуб, метелик) або

тільки їх частину: крильце, курячі лапки, качачі шиї тощо, які творять елемент суцільного візерунка.

Повсюдно поширені писанки з предметними орнаментальними мотивами: ключі, парасолі, човники, наконечники стріл тощо.

За художніми особливостями розрізняють писанки Наддніпрянщини, Поділля, Полісся, Волині, Закарпаття, Карпат. Так, писанки Наддніпрянщини мають зазвичай чорний, темно-вишневий, зрідка зеленуватий кольори, без поділу на поля. На них вільно, невимушено прорисовані білим контуром мотиви дубового листя, рожі, тюльпана, гвоздики. Вони подані в розгорнутому вигляді з перевагою трьох кольорів — білого, жовтого, червоного.

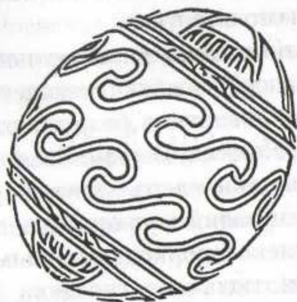
Геометричний орнамент писанок (менш поширений у цьому регіоні) побудований з різноманітних зірок, квадратиків, ромбиків, хрестиків тощо.

Писанкам Поділля притаманні рослинний і геометричний орнаменти на чорному, червоному, фіолетовому тлі з дво-, чотири- або восьмичастковим поділом. Це рожа, грабельки, клинчики, гребінці. Часто трапляються й зображення півня, павича, качура, голуба, візерунок «вовчі зуби».

На писанках Полісся переважає геометричний або сильно геометризований рослинний орнамент із поділом писанки на два, чотири й вісім полів. Геометричні мотиви розташовані ритмічно на окремих полях, рідше розкидані по всьому полю писанки. Найбільш поширені мотиви подільських писанок — це схематична рожа, що набуває вигляду різноманітних зірок, а також сорок клинців, безконечник, сорокопуд, сосонки, зірочки, зубчики. У північних районах Полісся писанки зазвичай мають білий орнамент, а в районах, що межують із Волинню та Поділлям, він збагачений червоним, жовтим, зеленим кольорами.

На писанках Волині та Прикарпаття переважає геометричний орнамент, за винятком північно-західної Львівщини, де домінує рослинний орнамент на чорному тлі. Подекуди на півдні Львівщини тло писанок зелене або кавове.

Для волинських писанок характерний поділ яйця на вісім полів, у яких ритмічно повторюються вітрячки, грабельки, а також різновиди спіралі (мал. 45).



Мал. 45. Безкінечник. Волинь

Високою майстерністю виконання славляться закарпатські писанки. Вони характеризуються чіткістю графічного орнаменту, багатством філігранно розроблених геометричних і рослинних мотивів. Так, у сітку дрібних орнаментальних мотивів майстерно вплітаються медальйони зі стилізованими зображеннями півника, коня, оленя, баранців, павичів (мал. 46). На Закарпатті в писанках найчастіше переважають мотиви клинців, пустої рожі, церковців. Колорит писанок біло-жовто-червоний з перевагою в деяких селах жовтого й червоного. Зелена фарба майже не вживається.

Сьогодні писанкарство збереглося і розвивається завдяки майстрам старшого покоління у багатьох давніх осередках цього виду мистецтва. Писанки продаються на ярмарках, у художніх салонах. Оригінальний орнамент писанок не тільки чарує своєю вишука-



Мал. 46. Олені. Закарпаття

ністю, мініатюрністю, гармонією колориту, він несе прадавні символи світорозуміння і природи, єднає з традицією минулого. Українська писанка у світі є символом нашого народу.

Народна іграшка

Іграшка — один із найцікавіших видів українського народного мистецтва, дуже багатий за своєю тематикою, матеріалами й засобами художньої виразності.

Народна іграшка цікава та близька розумінню малечі, водночас змістовна, повчальна, художньо досконала. Вона супроводжувала дитину від самого народження, знайомила її з трудовою діяльністю, родинними та суспільними стосунками, обрядами та звичаями краю, у якому дитина зростала й традицій якого мала дотримуватися. Серед народних іграшок не було випадкових. У кожну пору дитинства вони змінювали одна одну та мали конкретне виховне значення. Дорослі з повагою ставилися до дитячої гри та іграшок. За народними віруваннями, іграшки наділяли магічними властивостями. Вважалося, що подарована іграшка несе дитині здоров'я та щастя; іграшка, покладена біля подушки, оберігатиме її сон та спокій. Найчастіше іграшки купували дітям навесні на передсвяткових ярмарках та на храмові свята. Часто ці жадані гостинці виконували ще й обрядову функцію.

Виготовляли іграшки дорослі у вільний від землеробства час. Хоча залюбки до цього дійства прилучалися й самі діти та підлітки. Принагідно до створення іграшок зверталися й досвідчені майстри — столяри, бондарі, токарі, теслі, гончарі, що дозволяло їм повніше виявити свій хист пластика та маляра. Виробляли забавки з природних матеріалів — дерева, рослинних та трав'янистих матеріалів (рогози, соломи, листя кукурудзи тощо), глини, сиру, паперу, тканини. Окрім доступності, ці матеріали задовольняли вимоги безпеки та доброї якості.

Іграшки з дерева — міцні й водночас легкі, досить приємні на дотик — були поширені у лісистих місцевостях.

Дерево — матеріал, який у сільських умовах фактично завжди під рукою. Тому найбільше іграшок-саморобок робили саме з нього (використовували різні породи дерев).

За особливостями формування дерев'яні забавки поділяли на іграшки, виготовлені з суцільного шматка дерева — вирізуванням, виточуванням, та іграшки, виготовлені з окремих частин, які попередньо обробляли також вирізуванням, виточуванням і з'єднували столярними прийомами.

Залежно від з'єднання іграшки поділялися на нерухомі (іграшкові меблі, сани, скрипочки) та рухомі (візочки, тачки, деркачі тощо).

При оздобленні дерев'яних іграшок передусім враховували природну текстуру й забарвлення дерева, які у кожної породи є своєрідними.

Переважно поверхню дерев'яних іграшок залишали чистою. Інколи оздоблювали різьбленням, розписом тощо. Для безпечності їхні поверхні натирали бджолиним воском, від нього вони набували гладкості та приємного матового блиску.

На Прикарпатті іграшки здебільшого прикрашали випалюванням, яке виконували писаком — металевим прутиком з викарбуваним на одному його кінці рельєфним малюнком — штампом; на Закарпатті — вирізуванням, обтісуванням, столярними прийомами тощо; на Полтавщині — розписом і різьбленням.

Дерев'яні іграшки були різноманітні. Це свистки, фуркала, каруселі, вітрячки, пташки на коліщатках з рухливими крильцями, мініатюрний посуд, знаряддя праці, музичні інструменти, зброя тощо.

У деяких місцевостях Івано-Франківської області виготовляли дитячі сопілки-тилинки з вербової кори. До того ж майстри створювали дерев'яні брязкальця (Поділля), іграшку ведмеді-ковалі (у багатьох містах і селах України), птахів із трісок (Львівщина). На Київщині популярними іграшками були птахи-свищики, коники, півні. На Прикарпатті — санки, візки, гойдалки. На Закарпатті — тарахкальця, деркачі, динамічні іграшки (пташки, що клюють землю), дитячий посуд та меблі. На Полтавщині виточували та витісували іграшкові тачівки, товкачики, рублі, колиски для ляльок.

До поширених типів звукових іграшок належали сопілки, які виготовляли переважно на Прикарпатті. Вони були ретельно витончені, прикрашені довкола тонкими різьбленими або мальованими пасками. Також робились і моделі скрипочок, за формою подібні до своїх прототипів. Вони мали видовжену резонансну скриньку-голосницю, шийку з головкою, закрутки для струн, іноді й самі струни та смичок. Скрипочки вирізнялися багатством розпису, яким оздоблювали лицьові поверхні голосниць. Його основним мотивом виступала колка — концентричні кола з ружами посередині. Траплялися також варіанти розпису, в яких кола були замінені вербівками — вигнутими галузками, листочками та квітами. Усі ці мотиви були гармонійно поєднані та добре вписані в округлі форми скрипочки.

Іграшки з глини — матові, шорсткі чи вкриті поливою, блискучі й гладкі, різноманітних — від білого до червоно-коричневого — колірних відтінків, з чистою або розмальованою ангобом поверхнею — виліплювали у місцевостях з багатими покладами глини.

Серед іграшок із глини найбільш поширеними, масовими є свищики (свистунці, свистала, свистілки), серед яких найчастіше зустрічаємо свищиків-птахів. Вони мають найпростішу архаїчну форму, для якої характерні відсутність зайвої деталізації, схематичність тулубів й узагальнено типізоване зображення голів. Птахи-свищики архаїчного типу вироблялися практично в усіх гончарських промислах України: на Поділлі, Львівщині, Івано-Франківщині, Полтавщині, Харківщині й Київщині. Відрізнялися вони лише за розміром і декором. Так, наприклад, для опішнянської (Полтавщина) іграшки характерні рослинні орнаменти, хвилясті, прямі, ламані лінії, крапки, кружечки, мазки. Свищиками були й скульптурки різних тварин: баранців, бичків, цапків, коників, оленів, свинок, собачок, а також вершників на коні, кумів, панночок тощо.

Цікавими були іграшки, плетені з соломи, лози, рогози, а також трави. Із соломи виготовляли брязкальця ромбічної та круглої форми, тарахкальця, бичків, оленів, коників, ляльок різного типу тощо. Ці забавки мали золотисто-теплі та холоднуваті сріблясті кольори і вироблялися й нині виробляються переважно на Поліссі, Волині й Поділлі.

Іграшки з лози створюються в різних місцевостях України, зокрема в селах і містечках, розташованих біля річок та озер. Із лози плели дитячі меблі, брязкальця, ляльок, кошики, колиски.

Забавки з трави робили як дорослі, так і діти. Як правило, їх створювали наприкінці весни та на початку літа, коли на луках спадала повінь і виростала довга соковита трава — коси. Із цієї трави й робили ляльок, різних тварин тощо.

Сирні фігурки витончених форм із гладкими жовтуватими поверхнями виготовляли переважно у гірській місцевості, де розводили

багато овець, корів. Колоритні ганчір'яні ляльки завдяки доступності тканини не мали просторових обмежень, їх без особливих зусиль могла виготовити — скрутити, зв'язати, зшити — кожна жінка. Паперові іграшки набули популярності наприкінці XIX ст. у місцях активного побутування хатніх прикрас із паперу.

Отже, іграшка — це не лише предмет гри, вона дуже багато може розповісти про історію своєї країни, звичаї і традиції народу, одяг наших предків, їх спосіб життя тощо.

Народна вишивка

Історія народної вишивки в Україні сягає своїм корінням у сиву давнину. Дані археологічних розкопок та свідчення мандрівників давнину, що вишивання як вид мистецтва в Украї- і літописців доводять, що вишивання як вид мистецтва в Украї- ні існує з незапам'ятних часів. Вишивкою, за свідченням Геродота, був прикрашений одяг скіфів. Знайдені на Черкащині срібні бляшки з фігурками чоловіків, які датуються VI ст., при дослідженні показали ідентичність не лише одягу, а й вишивки українського народного костюма XVIII — XIX ст. Арабський мандрівник X ст. н. е. у своїх розповідях про русів зазначає, що вони носили вишитий одяг. На жаль, пам'ятки української вишивки збереглись лише за останні кілька століть, але й цього достатньо, щоб виявити, що елементи символіки орнаментів української вишивки збігаються з орнаментами, які прикрашали посуд давніх мешканців території України доби неоліту, трипільської культури.

Вишиванням споконвіку займались жінки, які з покоління в покоління передавали найтиповіші, найяскравіші зразки орнаменту, кольору, вишивальну техніку. Вишивки, передаючи характерні ознаки місцевості, різняться між собою орнаментом, технікою виконання та гамою кольорів.

У далекій давнині основні мотиви вишивки відображали елементи символіки різних стародавніх культів. Протягом багатьох століть безпосередній конкретний зміст символів на вишивках втрачався, але традиції використання їх не зникли. За мотивами орнаменти вишивок поділяються на три групи: геометричні, рослинні, зооморфні (тваринні).

Геометричні орнаменти — різноманітні кружальця, трикутники, ромби, кривульки, лінії, хрести — символічно відображали уявлення наших предків про світобудову, тож їхнє значення відповідне. На основі стародавніх космологічних символів у народі створена своя система назв. Це баранячі ноги, кучері, гребінчики, кривульки, сосонка, перерва тощо.

В основі рослинного орнаменту лежить культ поклоніння природі, рослині. Крім поширеного символу «дерево життя», який зображується стилізовано у формі листя або гілок, у вишивках з рослинним орнаментом популярні стилізовані зображення Берегині. Використовуються такі мотиви, як виноград — символ добробуту, щасливого одруження, барвінок — символ нев'янучого життя тощо.

На зооморфних вишивках зображуються тотемічні й солярні тварини, а також звірі, що позначають три яруси «дерева життя». Інколи вишивальниці використовують індивідуальні мотиви, які властиві баченню візерунка певної особи. Ними можуть бути заячі та вовчі зуби, волове око, риб'яча луска тощо.

Техніка вишивання має близько ста різних варіантів і так само, як і гама кольорів, є особливістю певної місцевості.

У Центральній Україні, наприклад на Київщині, найбільш поширені були вишивки з геометричним, інколи — геометризовано-рослинним орнаментом. Це переважно вузькі стрічки з ромбоподібними мотивами, укладеними в розетки та інші фігури. Вони сполучаються з кривульками, хрестоподібними зображеннями тощо. Основні кольори — білий, коралово-червоний, трапляється жовтий і голубий. Виконується вишивка хрестиком, низуванням, гладдю.

Полтавщина ж славиться вишуканими за конфігурацією геометричними та стилізованими рослинними мотивами. Вишивки виконуються хрестиком, плутаним хрестиком, подвійним прутиком, зубчиками, мережкою, ланцюжком тощо. Візерунки творюються окремими швами і поєднанням кількох швів. Вишивають переважно білими нитками, зрідка — червоними та сірими, візерунок обводять чорними або кольоровими смугами.

Для вишивки Слобожанщини, де внаслідок історичних обставин відобразилися загальні риси багатьох регіонів України, а особливо колишньої Гетьманщини, характерні рослинні, геометризовані та геометричні орнаменти. Вишивка червоними та червоно-чорними

нитками, сполученням м'яких пастельних тонів, білим по білому. Застосовуються різноманітні техніки виконання: лиштва, вирізування, солов'їні вічка, курячий брід, рушникові шви, хрестик, тамбурний шов тощо.

У південних областях України техніка вишивки має багато спільного з устояними формами центральних районів, однак їй властиві й цілком своєрідні поліхромні орнаменти, виконувані напівхрестиком або хрестиком.

Вишивки Полісся — прості й чіткі за композицією. Використовуються нескладні орнаменти, які утворюються з ритмічного повтору окремих або вписаних один в одний ромбів, восьмикутних зірок, ламаних ліній, кривульок, трикутників. Розетка — основний і найбільш поширений мотив вишивок Полісся. Вона має чотири, шість і вісім загострених або заокруглених кінців, які поперемінно вишиваються червоним або чорним. Улюбленими в поліщуків є лінійні орнаменти, що складаються з ромбів, усередину яких вміщено геометричні розетки різної конфігурації.

На Західному Поліссі геометричні орнаменти комбінуються в бордюри, що розміщуються вздовж осьової лінії. Основний колір — червоний, іноді додавалась чорна або синя нитка.

Своєрідною вишивкою здавна славилася Волинь. Окрім вишивки хрестиком поширена також техніка занизування, або заволікання. Візерунки геометричні, дуже чіткі й прості за композицією.

Для північної Волині характерні ромболамані лінії у вигляді стрічок горизонтального або вертикального напрямку, вишиті червоним по білому. У південних районах області переважають рослинні мотиви, шиття хрестиком чи прутиком. Чорний колір у таких вишивках поєднується з найрізноманітнішими комбінаціями червоного, чим досягається значний колористичний ефект.

Для Чернігівщини характерні білі вишивки із поєднанням прозорих швів із гладдю, інколи геометричний чи рослинний орнамент вишивається із невеликим вкрапленням червоного та чорного кольорів.

Подільська вишивка — одна з найбільш складних і красивих в Україні.

У вишивці Східного Поділля переважають геометричні мотиви складних сполучень, мініатюрна розробка їх справляє враження дорогоцінної мозаїки.

Класичною технікою Поділля є низь чорного і червоного кольорів, які лягають густими насиченими лініями. Ця техніка виконується з вивороту й на лицьовому боці має протилежний вигляд розміщення кольорів.

Різні засоби виконання низі зумовили її назви: паршива низь, сліпа, дрібненька, цвіткова тощо. Вдало майстрині користуються графічною лінією для підкреслення основних рис орнаменту: це так зване поквітнення, коли червоний колір обводиться чорним, а чорний — червоним. Щоб уникнути одноманітності узорів, застосовують ритмічне чергування червоного й чорного кольорів у квадратному або шаховому порядку.

Чорний колір вишивки був домінантним. Іноді він поєднувався з темно-вишневим або ж до червоно-чорної гами додавали жовтий чи зелений. Побутує на Поділлі вишивка чорними й синіми нитками. На південному заході Поділля вишивка поліхромна. Особливо вміло вишивальниці використовували біле тло полотна, що стає повноправним елементом орнаменту.

Дуже люблять на Поділлі, особливо у Клембівці, житній колір у поєднанні з чорним, що в жіночих і чоловічих сорочках виглядає дуже ефектно. Широко застосовували у цій місцевості також гаптування на бомбаку — тонкому полотні золотими і срібними нитками — широм.

Вишивка білим по білому у Клембівці, на відміну від вишивки на Полтавщині, відзначається компактністю ювелірно розроблених мотивів, застосуванням філігранних технік (солов'їні вічка, зерновий вивід, довбанка). Особливо цікава техніка солов'їні вічка. Це поєднання чотирьох невеличких квадратиків з кругленькою дірочкою посередині. Ця техніка потребує великої майстерності в розробці деталей.

На півдні Тернопільщини типовою є вишивка вовняними нитками зі згущеними стібками: окремі елементи обводяться кольоровими нитками. Такі вишивки рельєфні, із чудовим кольоровим ефектом.

Велике багатство технік вишивання характерне для Вінницької області: низь, хрестик, вишивка розписом, настилання, верхошов (верхоплут), зерновий висновок, вирізування; різноманітні види чорних, білих і кольорових мережок. Поряд з основними швами застосовуються й допоміжні — вишивка розписом, шов

уперед голкою, контурні шви, якими обрамляють і з'єднують окремі елементи композиції.

У народній вишивці Львівської області використовуються різноманітні типи візерунків. У південних районах орнамент вишивок геометричний, біле тло не заповнюється, що додає візерункам прозорості і легкості.

На Буковині, крім геометричних та рослинних мотивів, використовуються зооморфні, які вишиваються гладдю або дрібним хрестиком шовком, вовною, бісером, срібними чи золотими нитками, металевими лелітками.

Гуцульські вишивки відзначаються різноманітністю геометричних та рослинних візерунків, багатством композицій, кольорових поєднань, здебільшого червоного з жовтим та зеленим, причому червоний домінує. Жовтого може бути кілька відтінків, що надає вишивці золотавого відблиску. Типовим для Прикарпаття є густе заливання тла, коли велика кількість дрібних елементів заповнює площину орнаменту і візерунок окреслюється тонкими просвітами.

Для вишивок Закарпаття характерний мотив кривуля у різних техніках виконання. Переважає техніка заволікання і вишивання хрестиком, часто використовується вирізування і гаптування. Кольорова гама вишивок широка: червоний поєднується з чорним, при цьому виділяється один із кольорів; поширені як білі, так і багатоколірні орнаменти.

Вишивкою оздоблювали рушники, фіранки, жіночий та чоловічий одяг. Особливої уваги надавали рушникам — старовинним оберегам дому, родини. Майже в кожній, навіть найбіднішій оселі, завжди на видному місці висіло декілька видів рушників. Утирач використовувався для рук і обличчя, стирок — для посуду, стола і лав, покутник і кільковий — для оздоблення стін, покуті, божник — для дорогих ікон. Окремо зберігалися ритуальні рушники. Плечові призначалися для сватів, весільні — для різноманітних весільних обрядів. Вишитого рушника стелили молодим під ноги під час вінчання в церкві, щоб їхнє подружнє життя було щасливе, а ще вірили — хто перший стане на рушника, той верховодитиме в сім'ї. Молодих, які після вінчання поверталися додому, на порозі хати зустрічали батьки з короваєм на вишиваному рушнику та добрими побажаннями. Коровай прикрашали голубками, колоссям, квітками. Рушник, на якому ставали до шлюбу, вивішували над образами або на видному місці в світлиці.

На рушнику, вишитому світлими, веселими кольорами, без жодного чорного стібка, несли дитину до хрещення. Хресна мати готувала його заздалегідь, а загортаючи в нього немовля, примовляла «красну дорогу» новонародженому, щоб життєвий шлях був такий же світлий і добрий, як той рушник. Після хресної купелі дитину знову загортали в рушник, а поверх нього кожен із хресних батьків неодмінно клав крижмо — золоту або срібну монету з побажанням добробуту. Цього рушника та крижма не можна було нікому передаровувати. Вважали, що через те зломиться дорога життя.

На довгих рушниках опускали домовину в могилу. До речі, рушники «на смерть» господині готували заздалегідь. Коли ховали дівчат, то використовували рушники, вишиті юними майстринями для старостів.

У скринях свого часу чекали численні подарункові рушники. Ними вшановували дорогих гостей, їх дарували родичам, друзям, майстрам. Так, на Буковині існував звичай дарувати колодязнику, що завершував роботу, нову сорочку, відро та рушник. Обрядові й побутові рушники використовувались дуже широко. Рушник був символом гостинності й доброзичливості. Перед тим, як запросити гостя до столу, господиня вішала йому на плече чистий утирач, лила на руки воду з кухлика. Хліб-сіль дорогим людям вручали на рушнику. Рушниками накривали хліб на столі, паску і крашанки, які на Великдень несли святити до церкви, хлібну діжу після випікання паляниць. У деяких місцевостях сволок хати піднімали на рушниках, які потім дарували майстрам. А коли стіни були зведені, у кутку вішали ікону, а поверх неї — рушник.

Довгим рушником-наміткою жінка покривала голову після одруження, чоловіки використовували рушники як пояси. Пояс-рушник був обов'язковим під час весільного обряду. На Поліссі молода дарувала молодому червоний пояс, тим самим оберігаючи його від нещастя. Наречена на Полтавщині підперізувала обранця святково вишитим поясом-рушником, що мало примножити чоловічу силу. Взагалі, пояс-рушник підкреслював святковість одягу, був ознакою заможності. «Не лінуйся, дівонько, рушники вишивати — буде чим гостей шанувати», — наказувала мати

- Без вишивки, верби й калини нема України.
- Хата без рушників, що родина — без дітей.
- Рушник на кілочку — хата у віночку.
- Благослови, мати, на рушничок стати.

дочці, яка вже могла тримати голку в руках і тільки-но починала вишивати рушники. Досвідчені наставниці привчали непосидючих дівчаток до клопіткої праці вишивальниць. Кожна молодиця прагнула вишити для свого коханого рушник, який не був би схожий на вироби подруг. У кожної досвідченої майстрині були свої великі й малі секрети, за допомогою яких вона досягала особливої соковитості фарб, казковості візерунків, поетичності сюжетів. Деякі вишивальниці з багатою уявою і звичкою до тонкої метушливої роботи створювали на полотні цілі картини.

Рушники, які часто розвішували над вікнами і дверима, мали оберігати оселю від усього нечистого, що могло до неї потрапити, тому й орнамент, і візерунки відігравали роль оберегів, символічних позначень, дуже важливих для людини предметів і явищ. Ромб з крапкою посередині означав засіяну ниву; вазон чи квітка — дерево життя; розети — сонячне благословення... Виряджаючи сина в далеку дорогу, мати дарувала йому вишитий рушник, при цьому, бажаючи щастя, вона говорила: «Нехай стелиться тобі доля цим рушником!»

Національна кухня



Їжа

Найбільш поширеними в Україні стравами були ті, які виготовлялися з рослин, — зернові та овочеві. Вживали також страви м'ясні, молочні й рибні. Їжу переважно варили й тушкували, рідше — смажили та пекли.

Хліб

Хліб пекли переважно з житнього борошна, домішуючи до нього ячмінне, гречане або вівсяне. У карпатських селах переважав вівсяний (на Бойківщині, Лемківщині) чи кукурудзяний (на Гуцульщині) хліб. Найулюбленішим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом був учинений, тобто виготовлений на розчині, заквасці. Розчину робили на хмелю, потім додавали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке гарно вимішували. Пекли хліб у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустяне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до хліба як до святині. Крихти й шматки хліба ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося не доїсти шматок

хліба, а якщо хліб падав на землю, годилося підняти його, почистити від пилу, поцілувати й доїсти. Важливу роль відігравав хліб у багатьох звичаях та обрядах; він уособлював гостинність, добробут та доброзичливість. Хлібом і сіллю зустрічали дорогих гостей, рідних, із хлібом проводжали молодих до шлюбу, хліб приносили у дім новонародженого тощо. Традиції, пов'язані з хлібом, продовжують жити й сьогодні.

Хліб кукурудзяний

Інгредієнти: 1 скл. кукурудзяного борошна, 1 скл. пшеничного борошна, 1 неповна скл. цукру, ½ ч. л. солі, 4 ч. л. пекарського порошку, 1 яйце, 200 г топленого вершкового масла, ¾ скл. молока, 3 ст. л. сметани.

Приготування. Змішати кукурудзяне й пшеничне борошно, цукор, додати молоко, сметану, пекарський порошок, збите яйце та охолоджене масло. Все ретельно перемішати дерев'яною ложкою та викласти у змащену жиром форму. Зверху посипати меленим мускатним горіхом. Випікати хліб при температурі 250 °C протягом 20—30 хв.

Борщ

В Україні існувало три різновиди борщу. Перший, червоний, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою, згодом — із картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці, в будень — затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для борщу зазвичай заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали сироватку чи маслянку, а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти борщу додавав червоний стручковий перець, особливо поширений на Півдні України. Борщ готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), на Півдні додавали злегка підсмажене борошно, пшоняну або гречану кашу (затирали борщ), а на Полтавщині — галушки. На Поділлі для закваски у борщ готували спеціальний квас

Про хліб існує безліч прислів'їв і приказок

- Хліб — усьому голова.
- Хліб та вода — козацька їда.
- Без хліба — суха бесіда.
- Без хліба і без води погано жити.
- Без хліба і любов гине.
- Без солі, без хліба немає обіда.
- І рибка без хліба бридка.
- Не страшна біда, коли є хліб та вода.
- Лежачого хліба ніде нема.
- Не кожух гріє, а хліб.
- Яка пшениця, така й паляниця.
- Земля-годівниця аж парує, та хліб людям дарує.
- Поганого хліба немає — погано, як нема хліба.
- Найсмачніший хліб од свого мозоля.
- Краще сухий хліб з водою, ніж паляниця з бідою.
- Коли стало на хліб, то стане й на обід.
- Коли хліб на столі, то стіл — престіл, а коли хліба ні кусочка — тоді стіл лиш гола дошка.
- Хліб — не зять, як спечуть — так з'їдять.

із запарених житніх висівок — грис. На крайньому заході борщ варили дуже рідкий, лише з буряками, заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додавати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу. Червоний борщ вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки.

Другий борщ — зелений, або весняний — варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною.

Третій борщ — так званий холодний — готували тільки влітку. Молодий городній буряк варили, нарізали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою, додавали зелень петрушки,

- Борщ — старий господар.
- Борщ та каша — їжа наша.
- Що до чого, а борщ до хліба.
- Як нема борщу, то нема їжі.
- Борщ без каші — удівець; каша без борщу — вдова.
- Де в хаті борщ та капуста, там хата не пуста.

кропу, цибулі, часнику, за можливості — круто зварене яйце. Це був сирий борщ, оскільки варили лише буряк.

Борщ із галушками

Інгредієнти: 500 г курки, 1 головка капусти, 300 г картоплі, 2 буряки, 2 ст. л. смальцю, 1/2 скл. томатного пюре, 1/2 скл. сметани, 1 морквина, 1 петрушка (корінь), 1 цибулина, 1 ст. л. 9 %-го оцту, сіль, перець і зелень — на смак; для галушок: 100—120 г гречаного борошна, 2—3 ст. л. води, яйце, сіль.

Приготування. Зварити з курки бульйон. Буряк нарізати на скибочки й тушкувати, додавши бульйону та оцту. Моркву й петрушку порізати скибочками і пасерувати разом із нарізаною цибулею, додавши томатне пюре. У проціджений киплячий бульйон всипати нашатковану капусту, після закипання — нарізану кубиками картоплю, варити 10—15 хв. Потім додати тушкований буряк, пасеровані з цибулею овочі, смалець, товчений із зеленню. Варити до готовності й дати настоятися 15—20 хв.

Галушки готують так: у киплячу підсолену воду всипати ⅓ частини гречаного борошна, добре вимішати й охолодити. Потім додати залишки борошна, яйце і замісити негусте тісто. Набрати його столовою ложкою, занурити у підсолений окріп і варити до готовності.

Подаючи на стіл, у тарілку з борщем покласти шматочок курки, галушки, сметану й посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу. (Гречане борошно можна замінити пшеничним, а курку — гускою. Якщо брати пшеничне борошно, то замість яйця треба додати 2 ст. л. вершкового масла або маргарину.)

Юшки

Юшки — рідкі страви типу супів, бульйонів. Юшкою називалися м'ясні й рибні відвари, які слугували основою для більшості рідких страв, а також такі відвари, які вже були заправлені картоплею, локшиною чи галушками. Крім того, таку ж назву мали овочеві й квасоляно-горохові супи. Супи, заправлені крупами, називалися, поряд із крупниками, юшками з крупою. Найпопулярнішою була юшка з курятини з локшиною. На Середньому Подніпров'ї вона обов'язково входила до складу урочистих трапез.

У наші дні юшкою називають переважно відвар із риби.

Юшка з галушками

Інгредієнти: 500 г картоплі, 1 цибулина, 1 ст. л. олії, перець, сіль за смаком, лавровий лист, кріп; для галушок — 250 г борошна, 2 яйця, 400 г води.

Приготування. Картоплю очистити, порізати та поставити варити. Потім замісити прісне тісто з борошна, яєць і води, розкачати його тонким шаром і порізати квадратиками.

Цибулю дрібно нарізати й злегка підсмажити на сковороді до золотавого кольору. Після цього у відвар покласти галушки, підсмажену цибулю, перець, сіль, лавровий лист і варити до готовності.

Подаючи на стіл, юшку посипати кропом.

Вареники

Вареники (у Західній Україні пироги) — одна з найпоширеніших страв із вареного тіста з пісною чи скоромною начинкою (сир, смажена капуста, варена товчена картопля, мак, калина, варена квасоля, вишня та інші ягоди, яблука, шпинат, цибуля, горох, пшоняна або гречана каша та навіть борошно). У гірських селах поширеною начинкою була бринза, на Поліссі — товчена

квасоля, а на Волині — гречана каша, змішана з сиром. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини й частково Чернігівщини. Для цього сало підсмажували, аж поки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, а сковорода не починала диміти. Потім у цей киплячий смалець, розмішуючи, додавали борошно. Його сипали стільки, скільки вбирав у себе смалець. Потім борошно смажили до золотавого кольору. Засмажку охолоджували і начиняли нею вареники, які називалися «вареники з піском». Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з борошняної суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши, різали на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в борошні та розкачували вареникі, які потім начиняли. Варили вареники у крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

Вареники були окрасою недільного й святкового столу, входили до складу урочистих трапез (весілля, хрестини, поминки, гостини, храмові свята), їх варили на толоку й обжинки. Вареники були обов'язковою стравою, яку несли молодій дівчата-дружки на другий день весілля, а жінки — породіллі. При цьому примовляли: «Щоб повна була завжди, як вареник». У цих випадках вареники символізували продовження роду.

Вареники з сиром та гречкою

Інгредієнти: 3—4 скл. борошна, 1 яйце, 1 скл. води, ½ ч. л. солі; для начинки: 400 г сиру, 400 г відвареної гречки. (Гречану крупу для начинки брати несмажену.)

Приготування. Сир пропустити через м'ясорубку, змішати з відвареною гречкою, посолити, поперчити.

Борошно просіяти гіркою й зробити в центрі поглиблення. Влити в нього підсолену воду, додати яйце і замісити однорідне м'яке тісто. Розкачати тісто в тонкий пласт і вирізати за допомогою

- Вареники — Божі хваленики: всякий хвалить, та не всякий варить.
- Рахувати сир-масло, то й вареників не їсти.
- Були вареники, та на вербу повтікали.
- Якби сир та мука, а сита позичили б, то були б вареники.

склянки кружальця. У центр кожної вареницi покласти начинку і щільно защепити краї.

Варити вареники в підсоленій киплячій воді протягом 7—10 хв. Потім за допомогою шумівки вийняти, дати стекти воді, покласти у сотейник (миску) та полити розігрітим вершковим маслом. Злегка струсити, щоб вареники покрилися жиром і не прилипали один до одного.

Готові вареники подати зі сметаною.

Галушки

Типовою для української кухні стравою вважаються галушки. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, нарізали смугами, потім відщипували від кожної невеликі шматочки і кидали в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Це були щипані, або рвані галушки. Коли ж від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножем, виходили різані галушки. Тісто для галушок найчастіше готували з пшеничного або з пшенично-гречаного борошна. Варені у воді галушки зціджували й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені в молоці або юшці галушки їли разом із рідиною. Галушки з гречаного борошна готували дещо по-іншому. Гречане борошно розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали лозяним друшляком. Готували їх майже щодня, здебільшого на вечерю. Різними способами галушки робили на Закарпатті, оскільки там вони були найпоширенішою борошняною стравою.

Галушки закарпатські

Інгредієнти: 5,5 скл. пшеничного борошна, ¾ скл. води, 6 яєць, ¼ ч. л. солі, 2 ст. л. борошна для посипання.

Приготування. З борошна, води, яєць і солі замісити круте тісто й дати йому постояти 20—30 хв. Потім розділити тісто на кілька частин. Шматки тіста розкачати на посипаному борошном столі в пласти завтовшки 1 мм. Пласти тіста, пересипані борошном, укласти один на одний, а потім розрізати на смуги завширшки 45—50 мм, які у свою чергу порізати упоперек на смужки-галушки завширшки 10—15 мм. Галушки розкласти на посипаному борошном столі й підсушити протягом 1—1,5 год. за кімнатної температури, потрібно стежити, щоб вони не злиплися. Потім відварити галушки в підсоленій воді на помірному вогні протягом 5—7 хв. Коли вони спливуть на поверхню води, відкинути на друшляк, облити холодною водою, дати їй стекти, перекласти галушки в емальований або фарфоровий посуд і заправити топленим маслом.

Клюски

Клюски (кльоцки) — страва, що готувалася, як галушки, але з доповнювачами. Прісне (як на вареники чи галушки) тісто замішували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, формували кульки й варили їх в окропі, поки ті не спливали. На Поліссі готували різновид кльоцок — коми з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку.

Їли клюски й коми гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, зі шкварками, олією, вершковим маслом. Їх і тепер охоче готують переважно у західних областях України.

Сирні кльоцки, запечені в сметані

Інгредієнти: 500 г домашнього сиру, 1 яйце, 4 ст. л. пшеничного борошна, 1 скл. сметани, сіль.

Приготування. Сир, яйце, сіль і борошно добре змішати. З цієї маси ложкою сформувати кльоцки й зварити їх в окропі. Після цього кльоцки викласти на сковорідку, залити сметаною й поставити в духовку на 30 хв.

Деруни

Картопляні млинці мали велику популярність в українській кухні, особливо в північних та західних районах України. Їх називали також — терті (картопляні) пляцки, терчаники, тертюхи, на сході України — драники, драчаники, на Закарпатті — кизлики, кремзлики, на Київщині — пертушаники тощо. Сиру картоплю терли на тертушці, зливали зайву рідину, додавали ложку або дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулину, ретельно розмішували та смажили оладки на олії чи смальці. У деруни інколи клали начинку: у м'ясоїд — сир із сирим яйцем або січене м'ясо (варене, а то й сире), у піст — підсмажені на олії з цибулею гриби або просто смажену цибулю. Віддавали перевагу дерунам зі сметаною або ряжанкою. Іноді додавали білий сметанний соус із підсмаженою цибулею чи грибами, заправлений підсмаженим борошном. Нерідко готові деруни (переважно без начинки) складали в макітру чи горщик, заливали сметаною і ставили в гарячу піч. На Гуцульщині деруни інколи готували у горщиках із м'ясом. Споживали цю страву на сніданок або вечерю, найчастіше — у неділю.

Кремзлики по-гуцульськи

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 2—4 яйця, 1 велика цибулина, 2 ст. л. борошна, 1 зубчик часнику, 100 г свіжого сала, 700 г свинини, 1 ст. л. сметани, сіль, чорний мелений перець, червоний мелений перець, зелень петрушки.

Приготування. Обчищену помиту картоплю натерти на тертушці, додати пшеничне борошно, яйця, дрібно нарізану цибулю, розтертий з сіллю часник, чорний мелений перець і сметану. Масу

добре перемішати, сформувати з неї коржі (кремзлики) круглої форми, викласти у сковороду з добре розігрітим жиром зі свіжого сала і смажити до готовності.

Підготовлену свинину порізати на шматочки (по два на порцію), злегка відбити, посолити, поперчити і обсмажити з обох боків до готовності.

У горщик покласти кремзлики (по три на порцію), на них зверху смажене м'ясо, полити пасерованою цибулею, посипати черним меленим перцем та дрібно нарізаною зеленню петрушки. Горщик закрити й запекти в духовці протягом 5—10 хв при температурі 180—200 °С.

Готову гарячу страву вибрати з горщечка, перекласти у тарілку так, щоб кремзлики були знизу, а зверху м'ясо з пасерованою цибулею.

Зрази

Один із різновидів картоплянииків чи оладків. Найпопулярнішими були картопляні зрази. Січену телятину або дрібно різану свинячу підчеревину змішували з підсмаженою цибулею, сіллю та спеціями, потім додавали добре розтерту варену картоплю, яйце, вимішували до утворення однорідної маси, виробляли невеличкі котлетки і смажили їх на олії чи смальці. М'ясо чи сало не було обов'язковим інгредієнтом зраз — до картоплі додавали січені смажені гриби, просто смажену цибулю, посічені яйця або січену смажену рибу тощо.

Картопляні зрази (як і картопляники) готували переважно на Поліссі (правобережна частина). У Східній Галичині, на Поділлі, Київщині зрази робили з борошном, кашами. Подавали до них сметану чи сметанний соус, ряжанку, молоко.

Зрази з м'ясом готували лише у святкові дні; з грибами, рибою, цибулею — у будні, частіше на вечерю. У наші дні зрази лишаються популярною стравою.

Зрази картопляні

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 2 яйця, 50 г вершкового масла, 100 г борошна, 200 г жиру для смаження, 200 г сметани; для фаршу: 4 яйця, 50 г цибулі, перець, сіль за смаком.

Приготування. Картоплю відварити, пропустити крізь м'ясорубку, додати яйця, вершкове масло, добре перемішати. З підготовленої маси сформувати кружальця. На середину кожного покласти фарш зі смаженої цибулі й дрібно посічених зварених круто яєць. Краї кружалець з'єднати, обкачати зрази у борошні й обсмажити на жирі з обох боків.

Подавати до столу гарячими, поливши сметаною.

Картопляники

Картопляники — страва, що готувалася з вареної та розім'ятої картоплі. До неї додавали ложку білого борошна, сире яйце, формували котлетки та, викачавши у борошні, смажили на олії чи смальці. Бувало, що їх начиняли м'ясом, шкварками, грибами, відвареним яйцем — тоді вони уподібнювались до зраз.

Картопляники їли з молоком, кисляком, ряжанкою, сметаною, смаженим салом, а то й окремо. Найбільш поширеними вони були (і зараз є) на західних та північних територіях України, але й в інших районах вони популярні.

Картопляники з грибами

Інгредієнти: 1 кг картоплі, 1 яйце, 1 цибулина, 30 г сушених грибів, ½ ст. л. картопляного крохмалю, 1 ст. л. пшеничного борошна, 2 ст. л. мелених сухарів, 1,5 ст. л. жиру для смаження, чорний мелений перець, сіль за смаком; для підливи: 10 г сушених грибів, ½ ст. л. пшеничного борошна, 1—2 цибулини, 1 ст. л. томатної пасти, 1,5 скл. грибного бульйону, 50 г вершкового масла, сіль за смаком.

Приготування. Картоплю обчистити, промити, зварити, обсушити та гарячою протерти крізь сито або пропустити через м'ясорубку. У протерту картопляну масу додати жовтки, перець, сіль, січені й злегка підсмажені разом із цибулею варені гриби й картопляний крохмаль. Усю масу добре перемішати, сформувати котлети (картопляники) й обкачати у борошні. Змастити білком,

посипати сухарями й обсмажити на сковороді в добре розігрітому жирі з обох боків до рум'яного кольору.

Дрібно нарізану цибулю злегка підсмажити, додати дрібно посічені варені гриби, томатну пасту і все разом знову підсмажити. Борошно окремо підсмажити на маслі, розвести грибним відваром і змішати з цибулею та грибами. Після цього добре проварити й заправити маслом і сіллю. Подаючи до столу, полити картопляники цією підливою.

Горохляники

Горохляники (горохвяники, хоми, горохові млинці) — досить поширена страва, особливо в гірських районах Східних Карпат. Горох розварювали, розтирали кописткою, доки не утворювалася однорідна пюреподібна маса, злегка охолоджували й додавали 2—3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили на добре розігрітій сковороді: у піст — на олії, у м'ясоїд — на смальці. Їли зі шкварками, товченим часником, олією, сметаною. На сьогодні горохляники майже вийшли з ужитку.

Горохляники скоромні

Інгредієнти: 50 г гороху лущеного, 1—2 яйця, 1 ч. л. борошна, 120 г жиру для смаження, 1 зубчик часнику.

Приготування. Горох відварити, протерти. Пюре охолодити, сформувати з нього кульки. Змочити в яйці, запанірувати у борошні й смажити у фритюрі.

Подавати горохвяники гарячими, поливши водою з часником.

Гречаники

Гречаники — гречані млинці або перепічки — були поширені на всій території України. Тісто для гречаних млинців готували з хлібною закваскою чи дріжджами, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду). Тісто розмішували як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі — на всю сковороду — гречаники. Їли зі шкварками, молоком, кисляком, сметаною.

Гречаники-перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді. Вони слугували замінниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли й гречані стовбуни, які також заміняли хліб.

Де-не-де на Полтавщині гречаниками називали вареники із гречаного борошна. У сучасній кухні гречаники зустрічаються рідко.

Гречаники-перепічки

Інгредієнти: 300 г гречаного борошна, 1 ст. л. вершкового масла, 2 ч. л. цукру, 1 яйце, 10 г дріжджів, ½ скл. молока, 2 ст. л. олії, сіль за смаком.

Приготування. У теплому молоці розвести дріжджі, сіль, цукор. Додати яйце, всипати просіяне гречане борошно, замісити густе тісто й поставити його в тепле місце на 1,5—2 год, щоб воно підійшло. Знову вимішати й дати підійти вдруге.

Потім тісто викласти на посипану борошном дошку, зробити з нього довгі прямокутні батончики, покласти їх на деко, змащене жиром, і дати підійти. Ножем, змащеним олією, зробити надрізи зверху батончиків через кожні 2—3 см. Випікати їх у духовці.

Ще гарячі готові гречаники щедро змастити злегка підсмаженою олією і розділити по лінії надрізів.

Подавати до столу зі сметаною.

Голубці

Пшоно злегка приварювали (на правобережній частині Півдня України, Південному Поділлі, у Карпатах — кукурудзяні крупи, на Полтавщині — гречку), змішували з підсмаженою цибулею, свинячими шкварками, а у свято — із сирим м'ясним фаршем, додавали спеції та начиняли цією сумішшю запарені свіжі або квашені капустяні листки. Навесні капусту заміняли молодим листям червоного буряка, а на Південному Заході — молодим листям винограду.

Потім голубці злегка підсмажували, складали у горщик і заливали: у піст — водою навпіл із квасом, у м'ясоїд — юшкою на кістках чи м'ясі. Додавали сметану та ставили в добре витоплену піч. Голубці вважалися готовими, коли капуста ставала м'якою. На Лівобережжі та Півдні голубці робили великі, на цілий капустяний лист, а у Подністров'ї та Карпатах листя ділили на декілька частин (господиня, яка робила великі голубці, вважалася там ледачою). Полтавські куховарки віддавали перевагу великим голубцям за те, що вони соковитіші. Голубці готували на повсякдень, але у більшості районів Правобережжя, крім Полісся, вони входили й до складу святкового меню. Пізніше голубці почали начиняти рисово-м'ясною сумішшю, а тушкувати, додаючи замість квасу томатний сік, соус чи пасту.

Голубці гречані

Інгредієнти: 1 головка капусти, 300 г гречки, 300 г моркви, 4 цибулини, 3 ст. л. олії, 500 г помідорів або 2—3 ст. л. томатної пасти.

Приготування. Головку капусти розібрати на листя. Капустяне листя обшпарити, товсті прожилки зрізати. Гречку відварити, нашаткувати моркву, цибулю дрібно нарізати. Змішати компоненти, посолити за смаком, поперчити. Загорнути порції фаршу в капустяне листя й обсмажити в олії. Покласти в каструлю на капустяне листя, додати півсклянки води. Помідори нарізати скибочками, покласти на голубці, додати підсолену олію. На повільному вогні довести до готовності.

Тушкована капуста

Одна з найпоширеніших овочевих страв. Квашену капусту віджимали, дрібно сікли, заливали окропом і тушкували з перцем, сіллю, цибулею та олією доти, доки вся рідина не випаровувалася, а капуста не починала підсмажуватися. Така страва була або самостійною, або правила за начинку до вареників чи пирогів. Нерідко змішували й тушкували свіжу й квашену капусту, а влітку свіжу капусту тушкували з кислими додатками: сирівцем, буряковим квасом або

сироваткою з молока. На м'ясниці або на свята в капусту додавали підсмажене м'ясо (свинину), сало, смажені домашні ковбаси і тушкували все разом. На Поділлі, Східній Галичині й Волині капусту тушкували так, щоб залишалася юшка. Така страва подекуди називалася бігосом (бігусом).

Тушкована капуста пісна

Інгредієнти: 1 кг білокачанної капусти, 1—2 цибулини, 1 середня морквина, ½ скл. води, 2 ст. л. томатної пасти, олія для смаження, ½ ч. л. цукру, 1 ст. л. оцту, сіль, перець за смаком, 1 ст. л. борошна (за необхідності).

Приготування. Капусту помити, нашаткувати й покласти в глибоку сковороду. Додати воду (можна використати замість води овочевий або м'ясний бульйон), олію та тушкувати на невеликому вогні, накривши сковороду кришкою. Час від часу капусту помішувати, щоб вона не підгоріла.

На окремій сковороді обсмажити до золотавого кольору цибулю та моркву, додати томатну пасту (можна замінити її свіжими помідорами) і потім усе 5—7 хв тушкувати на дуже слабкому вогні. Коли капуста стане м'якою, додати до неї цибульно-морквяну підсмажку, сіль, цукор, перець, оцет та все перемішати. Продовжити тушкувати капусту ще 10 хв, і якщо в ній буде багато рідини, то додати обсмажене на сухій сковороді борошно.

На стіл можна подати як окрему страву та як гарнір до м'яса, сосисок, курки.

Капусняк

Дуже поширеною овочевою стравою був капусняк. Квашену капусту дрібно сікли, заливали окропом і варили з картоплею, морквою та пшоном. На Гуцульщині капусняк інколи готували з грибами, перловими крупами тощо. У готовий капусняк клали засмажену на салі цибулю і ще раз проварювали. Особливо цінувався капусняк, зварений на м'ясній юшці з жирної свинини — грудини, поребрини. Його варили частіше в зимові (різдвяні) м'ясниці. Навесні та

6 Enciklopediya Ukr. narodu

влітку, коли запаси квашеної капусти вичерпувалися, капусняк варили зі свіжої капусти, додаючи для смаку сирівець. У піст цю страву робили пісною, на олії.

Капусняк грибний по-гуцульськи

Інгредієнти: 400 г кісток, 100 г грибів, 260 г квашеної капусти, 1 цибулина, 1 ст. л. томатної пасти, ½ ст. л. пшеничного борошна, 120 г варено-копченої ковбаси, 1 ст. л. перлових круп, 40 г маргарину, 2 ст. л. сметани, зелень, спеції за смаком.

Приготування. Квашену капусту тушкувати, додавши бульйон, жир і томатну пасту. Перлові крупи зварити до готовності; гриби — в бульйоні. Пшеничне борошно й дрібно нарізану цибулю спасерувати. Ковбасу нашаткувати соломкою. Підготовлені продукти змішати, залити бульйоном і проварити.

Подавати зі сметаною та посіченою зеленню.

Бануш

Бануш (банош) — старовинна українська страва. Свіжозібрані вершки кип'ятили, солили, обварювали в них кукурудзяне борошно, знімали з вогню й ретельно розтирали, доки на поверхні не виступало масло. Виготовляли бануш переважно у гірських районах та передгір'ях Карпат головним чином на свята для гостей. Їли з бринзою, сиром.

Бануш з грибами

Інгредієнти: 1 л домашньої сметани або вершків, 150—200 г кукурудзяних круп (для густішої консистенції можна більше), 100—200 г бринзи, шкварки, гриби за смаком.

Приготування. Сметану (для справжнього гуцульського бануша це повинна бути сметана з овечого молока) або свіжозібрані вершки трохи розвести водою, залити в чавунний казан і довести до кипіння.

Кукурудзяні крупи засипати тоненькою цівкою в сметану і помішувати до загустіння (тістоподібна консистенція, схожа на манну кашу). Зменшити вогонь до мінімуму, і розтирати дерев'яною ложкою, поки на поверхні не виступлять крапельки масла. Готовий бануш повинен відставати від стінок казана.

Окремо зварити заздалегідь замочені сушені гриби. На сковороді підсмажити копчене сало до утворення шкварок. Бринзу дрібно покришити. Кашу викласти на тарілку, зверху посипати бринзою, потім покласти шкварки та гриби.

До столу подати гарячим, не змішуючи.

Сластьони

Сластьони — страва з пшеничного вчиненого тіста, пряженого в олії. Подібно до сластьонів робилися горішки — маленькі шматочки вчиненого білого тіста, смаженого в олії до золотавого кольору.

Сластьони вимагали великої кількості олії, тому їх виготовляли на гостини, вечорниці, свята, що випадали у піст, на гостинці для дітей.

Горішки

Інгредієнти: 5 яєць, ¼ ч. л. солі, 2—3 ст. л. сметани, 4 скл. борошна.

Приготування. Жовтки розтерти з сіллю. Додати збиті білки, сметану та борошна стільки, щоб вийшло м'яке тісто. Сформувати невеличкі кульки й так кидати у розжарену олію. Смажити до золотистого кольору з обох боків (10—20 с). Посипати зверху цукровою пудрою.

Мамалига

Страва з вареного кукурудзяного борошна була найбільш поширеною на Закарпатті. Якщо мамалигу робили з дрібних крупів, то їх насипали на воду купкою, розділяли на чотири рівні частини й залишали пропарюватися на малому вогні. Потім крупи розтирали

кописткою-мамалижницею, доки не залишалося жодної грудки. Їли мамалигу з олією, шкварками, пісним молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією мамалига була замінником хліба до рідких гарячих страв. У Карпатах мамалигу часто називали кулешею.

Сьогодні кукурудзяну мамалигу охоче готують у Середньому й Нижньому Подністров'ї, Карпатах.

Мамалига закарпатська

Інгредієнти: 300 г кукурудзяного борошна, ¾ л води, сіль за смаком.

Приготування. У киплячу підсолену воду всипати просіяне кукурудзяне борошно, добре розмішати та варити на помірному вогні протягом 15 хв. Потім мамалигу ще раз добре вимішати дерев'яною лопаткою або ложкою, щоб маса була однорідною, без грудок. Після вимішування каструлю з мамалигою прикрити кришкою, знову поставити на помірний вогонь або на водяну баню на 15 хв.

Коли мамалига упріє й почне відставати від стінок каструлі, викласти її на змочену дерев'яну дошку або на таріль, розрізати на порційні шматки і подати як самостійну страву з вершковим маслом, бринзою, сметаною чи молоком або як гарнір до м'яса та риби.

Каші

Одна з найдавніших і найпоширеніших слов'янських страв. Її варили з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше — рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу шеретуванням у круподерках або товченням у ступах. При цьому крупа могла лишатися цілою або перетворюватися на дрібну січку. Ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку й овес підсмажували до золотавого кольору. Каші були круті й рідкі. Крупи смажили в невеликій кількості смальцю, а потім варили, як звичайно. Перед тим як саджати у піч, кашу солили. Каша пріла у печі досить довго. Це була повсякденна обідня страва, друга після борщу. Готували кашу й на сніданок, і на вечерю.

Круту кашу засмачували смальцем, олією, маслом, молоком, запивали кисляком. Пшоняну або кукурудзяну кашу, запечену з молоком, цукром та яйцями, готували на родинні урочистості.

Рідку кашу (розмазню) варили для дітей, хворих або навесні, коли закінчувалися запаси продуктів, на молоці, сироватці, маслянці. Готували й зовсім рідкі страви — круп'яні юшки.

Каші з гречки й пшона були поширені в усій Україні, кукурудзяна — на південному заході та в Карпатах, вівсяна — у деяких районах Полісся й Західного Прикарпаття, ячна — також у всій

Про кашу існує чимало прислів'їв і приказок

- Каша і годувальниця, і гуртувальниця.
- Каша — свята справа.
- Каша — то велика сила.
- Каша — мати наша.
- Каша ячна дуже смачна.
- Каші без пісні не буває.
- Каші маслом не зіпсуєш.
- Козакові найкраща їжа — каша, а найкраща жона — господиня.
- Аби пшоно — каша буде.
- Борщ без каші — удовець.
- Де каша, там і гурт, де гурт, там і каша.
- Від каші діти ростуть.
- Жменя проса лан обсіє, горня каші рід згодує.
- Добре попрацюєш — кашею поласуєш.
- Каша вища від нас.
- Славна пора настає, коли каша є.
- Голодній кумі каша на умі.
- З ним каші не звариш.
- Чим більший гурт, тим смачніша каша.
- Чумакові аби каша, а солі він привезе.
- Ори нивоньку та їж кашу для силоньки.
- Наша каша смакота — для душі й живота.
- Поженеш корову на пашу, дасть молока на кашу.
- Як є з чого, то й дурень кашу зварить.

Україні, але здебільшого на Лівобережжі. Пшенична каша була менш популярною, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно.

Однією з найпоширеніших страв у козацьких походах була соломаха. З гречаного борошна (інколи пшеничного або житнього) розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали, розмішуючи. Коли соломаха була готова, додавали олію, а у м'ясоїд — смалець, затирали часником.

Каша ячна

Інгредієнти: 500 г ячних круп, 1 л води, 100 г вершкового масла, сіль за смаком.

Приготування. Ячні крупи промити теплою водою та залити на 4 год холодною водою. Потім воду злити, а крупи покласти в гарячу воду, додати сіль і зварити.

Подавати кашу, присмачивши її вершковим маслом.

Логаза

Логаза (галоза) — каша з ячменю або голомші (голозерної пшениці). Зерно товкли у ступі, просівали й знову товкли. Щоб краще обтовкувалося, зволожували, й так доти, доки не облуплювалося зерно. З таких круп варили кашу з молоком, із солониною, молоком із конопляного сім'я. Їли з маслом, олією, салом, а то й пісну. На Гуцульщині — також із медом, цукром. На Бойківщині логазу варили разом із квасолею, горохом, бобами.

Логаза з горохом

Інгредієнти: 400 г вареного гороху, 1 скл. м'ясного бульйону, 400 г ячмінних круп, 50 г солоного шпику, 50 г олії.

Приготування. Варений горох розтерти й розвести бульйоном. Усипати ячмінні крупи, додати дрібно нарізаний солоний шпик та варити 20 хв.

До столу подавати з олією. За бажанням можна додати мед і цукор.

Гарбузова каша

Гарбузи вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілий рік на всій території України. Гарбузову кашу готували у такий спосіб: очищений від насіння та шкірки гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком, і варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом в однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували гарбузову кашу й запечену з яйцями — запіканку, бабку.

Запечена гарбузова каша була атрибутом недільного меню, а звичайну готували на повсякдень. На сьогодні гарбузову кашу роблять також із рисом або манними крупами.

Каша гарбузова з рисом

Інгредієнти: 1 кг гарбуза, 200 г рису, 100 г вершкового масла, 200 г сметани, сіль за смаком.

Приготування. Гарбуз нарізати кубиками, відварити у невеликій кількості води, додати сіль, рис і варити до готовності рису. У готову кашу покласти вершкове масло.

До столу подавати зі сметаною, повидлом або сиропом.

Ягли

Ягли — густа каша з ячмінних круп, посипана цинамоном (пряною корицею). Була поширена на Галичині.

Ягли з вершковим маслом

Інгредієнти: 500 г ячмінних круп, 1 л води, 50 г вершкового масла, сіль за смаком.

Приготування. Промиті ячмінні крупи всипати у киплячу підсолену воду, додати вершкове масло, добре перемішати й варити до готовності.

До столу подавати з вершковим маслом або молоком.

Лемішка

Лемішка — кашоподібна борошняна страва. У горщик із підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції 3:1. Потім цю загуслу масу ставили у піч упрівати. Вживали лемішку переважно у піст з олією чи пісним молоком із конопляного або макового сім'я. Часом до лемішки варили урду. У м'ясоїд їли з молоком, кисляком. Готували лемішку на сніданок чи вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії або запікали у горщику в печі. Називали цю страву і плесканою. Сьогодні лемішка майже повністю вийшла з ужитку.

Лемішка з салом

Інгредієнти: 2 скл. гречаного борошна, ¾ скл. води, 80 г сала, сіль за смаком.

Приготування. Просіяне гречане борошно злегка підсмажити в духовці, покласти в каструлю та заварити киплячою підсоленою водою до густини в'язкої каші.

Потім додати нарізане соломкою й підсмажене сало, добре розмішати, перекласти у форму та поставити в духовку запікатися на 20—25 хв.

До столу подавати тільки гарячою.

Тетеря

Дуже популярною серед козаків була тетеря, яку готували з пшона і заправляли рідким гречаним або житнім тістом. Готова тетеря мала сіро-жовтий колір. Засмачували її затовченим салом із цибулею й часником або засмажкою з цибулі на олії. У кращі дні тетерю готували на м'ясній або рибній юшці. Пісну тетерю іноді заправляли хроном із квасом і часником. На сьогодні ця страва майже вийшла з ужитку.

Тетеря з солоним шпиком

Інгредієнти: 400 г гречаного борошна, 80 г розтопленого вершкового масла, 1 скл. пшона, 2 ст. л. олії, 50 г шпику свинячого солоного, 2 цибулини, 4 зубчики часнику, сіль за смаком.

Приготування. Замісити рідке тісто з гречаного борошна, посолити, додати рослинної олії або вершкового масла та варити.

Окремо зварити пшоняну кашу, посолити, додати олії. Змішати обидві каші. Затовкти солоним шпиком із цибулею і часником. Краще готувати тетерю на м'ясному та рибному бульйоні або заправити хріном із хлібним квасом.

Кисіль

Одна з найдавніших слов'янських страв. Вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у теплому місці. Саме від того, що тісто мало добре вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву. Подекуди в Україні за вівсяним киселем закріпилась інша назва — жур.

Свіжозварений кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього пісного молока зерна маку чи конопель розтирали в макітрі, розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, проціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли кисіль також і з хріном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варені й товчені сушені фрукти,

розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: «Сьома вода на киселі». Найсмачнішим вважався густий кисіль.

На початку XX ст. кисіль готували вже з інших видів борошна, а також із картопляного крохмалю. Свіжі чи сушені ягоди та фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили в холодній воді й вливали у киплячий узвар. Коли рідина загусала — кисіль був готовий. Цей спосіб приготування киселю дійшов до наших днів.

Кисіль подавали під час урочистих трапез, як правило, останнім. Він був своєрідним знаком закінчення застілля, за що його прозвали вишибалою, виганяйлом, розгоном.

Кисіль зі смородини

Інгредієнти: 1 скл. смородини, ¾ скл. цукру, 2 ст. л. картопляного крохмалю.

Приготування. Смородину перебрати, промити гарячою водою, добре розім'яти ложкою, додати ½ скл. холодної кип'яченої води та протерти крізь сито. Вичавки від ягід залити 2 скл. води, поставити на вогонь і кип'ятити протягом 5 хв, після чого процідити. У проціджений відвар покласти цукор, закип'ятити, влити розведений картопляний крохмаль і закип'ятити ще раз. У готовий кисіль влити вичавлений сік і добре розмішати.

Локшина

Локшина (лапша, тісто). Тісто для локшини готували так само, як і для галушок, прагнули, однак, покласти більше яєць і круті-ше замісити. Постійно підсипаючи борошно, розкачували на стільниці якомога тонші коржі, які, злегка підсушивши, загортали трубкою й різали на тоненькі смужечки. Підсушена локшина зберігалася досить тривалий час. Потім її варили в юшці, молоці, окропі, як і галушки чи затірку. Локшину готували й на щодень, і на різні урочистості — з молоком або куркою. З неї ро-

били також бабку-запіканку: зварену локшину заливали розколоченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі. Цю страву готували як ласощі, і вона, як і кисіль, символізувала закінчення обіду.

Локшина домашня з шинкою

Інгредієнти: 3 скл. пшеничного борошна, 3 яйця, 1 ч. л. солі, 300 г шинки, 3 ст. л. розтопленого вершкового масла, 2 ст. л. посіченої зелені петрушки, 3 солоних помідори, ⅓ ч. л. червоного меленого перцю, сіль за смаком.

Приготування. З яєць, солі та просіяного пшеничного борошна замісити круте тісто. Робочу поверхню столу посипати борошном. Розкачати тісто в тонкий пласт, нарізати тонкою соломкою. Локшину відварити в підсоленій воді на невеликому вогні до готовності, після чого відкинути на друшляк. Шинку нарізати невеликими кубиками. Помідори облити окропом, зняти з них шкірочку та нарізати тонкими скибочками. Локшину змішати з нарізаною шинкою, розтопленим вершковим маслом і червоним меленим перцем.

Перекласти локшину на підігріте блюдо, навколо викласти помідори та прикрасити все посіченою зеленню петрушки.

Затірка

Однією з найдавніших страв, поширених серед слов'янських народів, була затірка. Круте підсолене пшеничне на яйцях тісто розтирали з мукою у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, кописткою або рукою доти, доки не утворювалися кульки розміром із горошину чи квасолину. Їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній юшці. Затірка вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошнисту консистенцію. Споживали її з олією, маслом, смальцем тощо. Затірку готували в Україні майже щодня. У наші дні цю страву готують уже не так часто і переважно лише на території Полтавщини та Середнього Подніпров'я.

Затірка з картоплею

Інгредієнти: 150 г пшеничного борошна, 500 г картоплі, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 60 г сала, 1 ст. л. дрібно посіченої зелені петрушки, 2 горошини запашного перцю.

Приготування. У просіяне борошно влити трохи холодної води, розмішати (але не місити), а потім розтирати в руках, поки не утворяться дрібні, наче горох, кульки. Після цього у м'ясний бульйон (окріп) додати корінь петрушки, покласти нарізану великими кубиками картоплю, посолити. Довести до кипіння, засипати борошняні кульки, підсмажене разом із цибулею сало, запашний перець і варити ще 20—25 хв.

Подаючи на стіл, затірку посипати дрібно посіченою зеленню петрушки.

Яєчня

Яйця в будень вживали рідко. Варені яйця брали з собою в дорогу чи в поле під час польових робіт. Яєчня була поширеним гостинцем при одвідуванні породіллі, на сніданку в молодої за другий день весілля. Яйця додавали до тіста. З ними робили бабки-запіканки з локшини чи каші.

Яєчня гуцульська

Інгредієнти: 4 яйця, 100 г сметани, 50 г кукурудзяного борошна, 10 г жиру, сіль за смаком, 0,5 ст. л. дрібно порізаної зелені петрушки.

Приготування. Яйця збити, додати сметану, кукурудзяне борошно, посолити й налити на сковороду з добре розігрітим жиром. Смажити до готовності.

Подаючи на стіл, посипати зеленню петрушки.

Сало

Найціннішим продуктом в Україні було сало. Після забою свині сало знімали разом зі шкурою цілим шматком зі спини й окремо — підчеревину. Потім різали на квадрати з надрізами зверху, щедро солили і складали в дерев'яні ночви, скрині, бодні, у керамічні слоїки або підвішували у полотняних торбах у коморі (взимку — на горищі). Солоне сало могло зберігатися до двох років.

Сало вживали на полуденок і підвечірок із хлібом, огірками, часником у скоромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. Салом засмажували чи затовкували рідкі страви — борщ, капусняк, юшку. На смаженому салі робили яєчню. Шкварки надавали чудового присмаку кашам, галушкам, вареникам, лемішці, мамализі тощо. Мати вдосталь сала вважалося в народі за справжній добробут.

Сало варене з часником

Інгредієнти: 500 г сала, 30 г часнику, зелень, перець, сіль за смаком.

Приготування. Сало нашпигувати часником і відварити до готовності. Наприкінці варіння додати сіль, перець. Готове сало охолодити й нарізати невеликими шматочками.

До столу подавати із зеленню петрушки, кропу, цибулі.

Драглі

Драглі (дріглі, холодець, холодне, гишки, студенець) — одна з найпопулярніших м'ясних страв. Свинячі (телячі, яловичі) ноги (гомілку) варили, поки м'ясо не відставало від кісток. Під кінець варіння в юшку додавали коріння петрушки, пастернаку, моркву, а також цибулю, перець, сіль. Відокремивши м'ясо від

кісток і розклавши його по мисках, заливали юшкою, заправляли тертим часником і ставили в холодне місце. За декілька годин драглі застигали у желеподібну масу. До них обов'язково готували гострий соус (хрін). Коріння багаторічного хріну очищали, терли на дрібній тертушці, додавали тертий свіжий буряк і буряковий квас, цукор і сіль. Хрін мав вражати своєю гостротою. У наш час драглі вживають не тільки з хріном, а й з іншими гострими приправами. Драглі готували зазвичай лише тоді, коли забивали худобу: на Різдво, Великдень, на весілля, хрестини, похорон.

Холодець зі свинячих ніжок

Інгредієнти: 1 кг свинячих ніжок, 400 г м'яса, 2 морквини, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, лавровий лист, сіль, перець за смаком.

Приготування. Підготовлені свинячі ніжки розрубати на шматки, покласти в каструлю з холодною водою й витримати 2—3 год. Воду злити, ніжки ще раз промити, знову помістити в каструлю разом із м'ясом, нарізаним шматочками. Залити холодною водою (її має бути сантиметрів на 10 вище рівня м'яса), поставити на вогонь і при слабкому кипінні варити, періодично знімаючи з поверхні накип і жир. Приблизно через 5 год, коли м'ясо буде легко відокремлюватися від кісток, закінчити варіння й отриманий бульйон злити в каструлю. М'якоть відокремити від кісток, пропустити через м'ясорубку або нарізати дрібними шматочками.

У чистий марлевий мішечок покласти очищену моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, часник, лавровий лист, перець гіркий і запашний горошком. Зав'язавши мішечок, помістити його в каструлю з бульйоном, посолити і при слабкому кипінні варити ще півтори години. Потім мішечок з ароматними добавками вийняти, а бульйон процідити.

Подрібнене м'ясо покласти в каструлю, влити проціджений бульйон, змішати та охолодити до 40 °С. Розлити по лотках або у форми, рівномірно розподіливши в них м'ясо. Форми поставити в холодне місце, краще в холодильник. До столу холодець зі свинячих ніжок подати, попередньо прикрасивши зеленню, окремо поставити хрін, гірчицю, солоні або мариновані огірки.

Душенина

Душенина — давня українська страва, приготовлена з м'яса домашньої худоби, птиці чи їх суміші, овочів, прянощів та заправлена борошном.

Щоб приготувати душенину, м'ясо (переважно свинину) різали на шматки середнього розміру, обвалювали у борошні, складали у горщик, заливали окропом або м'ясною юшкою, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додавали сирівець, клали сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкували до готовності. Їли з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи їх підливою. Іноді душенину готували разом із картоплею. Для традиційної української кухні душенина була більш характерною, ніж печеня або смаженина. Спосіб її приготування — тушкування, відбився і в назві страви — душенина.

Ця страва була досить поширена й зустрічалася здебільшого у святковій трапезі. Без неї не обходилося жодне весілля, хрестини, поминки, готували її й на інші великі свята.

Душенина зі свинини

Інгредієнти: 1 кг не дуже жирної свинини (можна також використати м'ясо курки, качки, гуски, індика чи телятину), 2 цибулини, 2 ст. л. олії, 2 лаврових листки, 6 горошин чорного перцю, 4 зубчики часнику, 2 ст. л. борошна, сіль за смаком.

Приготування. Свинину порізати на невеликі шматки та промити. Після того як стече вода, викласти м'ясо на сковороду, додаючи до нього дуже дрібно нарізану цибулю, олію, та обсмажити на невеликому вогні без кришки (40 хв).

Потім усе пересипати до гусятниці чи іншого посуду з товстим дном, влити теплу воду (щоб покрила м'ясо), додати лаврові листки, чорний перець, два зубчики часнику і тушкувати м'ясо ще протягом 2 год під кришкою на невеликому вогні.

Коли м'ясо буде вже майже готове, спасерувати до кремового кольору на сухій сковороді борошно, розвести його бульйоном,

влити до душенини, вичавити два зубчики часнику, досолити, розмішати та зняти з вогню. Густина душенини залежить від кількості борошна у заправці.

Подати душенину можна з відвареною картоплею чи гречаною кашею та квашеними огірками, помідорами.

Ковбаса

Ковбаса — страва, яка виготовлялася про запас. Після забивання кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчеревиною, перетертими з сіллю часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбасу складали в горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України ковбасу не лише смажили, а й вудили у спеціальних коптильнях або просто у комині.

Ковбаси робили, як правило, перед Різдвом, Великоднем, і вони були обов'язковою й улюбленою стравою на святковому столі.

Ковбаса смажена «Селянська»

Інгредієнти: 1 кг свинини, 4 зубчики часнику, 150 г сала-шпику, тонкі кишки, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Приготування. М'ясо й сало нарізати дрібними кубиками, заправити сіллю, перцем, посіченим часником і вимішати, підливши воду (не більше 1/10 маси м'яса). Начинка повинна мати тістоподібну консистенцію. Оброблену кишкову оболонку напнути на вузький кінець воронкоподібної трубки, кінець оболонки зав'язати, кишку щільно наповнити начинкою, перекручуючи її через кожні 15—20 см. Кінці ковбасок перев'язати. Смажити ковбасу в духовці за температури 200—250 °С.

Ковбаски відокремити одну від одної, покласти на блюдо й залити салом, у якому вони смажились, поряд викласти смажену картоплю. Окремо подати огірки, помідори, квашену капусту та зелень.

Кендюх

Готували кендюх (сальтисон, ковбик) так. Добре вимочений і вичищений свинячий шлунок начиняли злегка привареною і посіченою свининою, щоковиною, салом, вухами, підчеревиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварювали й тушкували у печі, перевертаючи з боку на бік. Після цього сальтисон тримали під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. Їли його з хріном.

Кендюх

1-й варіант

Інгредієнти: 1 свинячий шлунок, 1 кг свинини, 5 яєць, 2 цибулини, ½ скл. соняшникової олії, сіль, перець за смаком.

Приготування. Свинячий шлунок очистити, ретельно промити, натерти сіллю і ще раз промити. Свинину нарізати, пропустити через м'ясорубку, додати сіль, перець, сирі яйця, підсмажену на соняшниковій олії цибулю, все перемішати. Цим фаршем набити кендюх, зашити його ниткою і запекти в духовці до готовності, час від часу поливаючи соком, який буде утворюватися під час смаження.

Готовий кендюх розрізати на шматки та подати до столу з овочами.

2-й варіант

Інгредієнти: 1 свинячий шлунок, 500 г жирної свинячої грудинки або м'яса з голови свині, 200 г свинячого фаршу, 2 варених яйця, 3 цибулини, 1 головка часнику, 10 горошин чорного перцю, ½ ч. л. майорану.

Приготування. Свинячий шлунок декілька разів промити в холодній і гарячій воді. Зі свинячої грудинки видалити кістки, нарізати її дрібними кубиками, додати свинячий фарш, цибулю, подрібнені яйця, спеції й усе як слід перемішати. Начинити

підготовленим фаршем свинячий шлунок, зашити його та запекти в духовці. З готового кендюха видалити нитки й подати до столу.

3-й варіант

Інгредієнти: 1 свинячий шлунок, 500 г свинячої грудинки, 200 г свинячого окосту, 2 цибулини, 2 яйця, перець, сіль за смаком.

Приготування. Нарізати жирну свинячу грудинку без кісток маленькими шматочками, змішати з пропущеним через м'ясорубку свинячим нежирним м'ясом з окосту, яйцями, дрібно нарізаною цибулею, сіллю та перцем. Потім цим фаршем начинити очищений і промитий свинячий шлунок і смажити в духовці на добре розігрітому смальці до готовності.

До столу кендюх подати гарячим або холодним.

Шинка

Шинка — один із різновидів м'ясних харчових запасів. Свинячу шинку шпигували часником, обтирали сіллю з перцем і запікали у печі. Їли протягом зимових свят. У районах Прикарпаття та Східної Волині шинку після маринування у соляному розсолі зі спеціями коптили у печах або у коминах. Копчена шинка зберігалася довго, аж до косовиці й жнив, коли потрібне було особливо калорійне харчування.

Шинка смажена

Інгредієнти: 500 г шинки, 100 г гірчиці, 250 г вершкового масла.

Приготування. Шинку нарізати невеликими квадратиками, намазати гірчицею, покласти на сковороду, залити розтопленим маслом і запекти в духовці.

Подати до столу гарячою.

Крученики

Крученики (завиваники) — одна з небагатьох м'ясних народних страв, що була поширена на всій території України. Шматок свинини або телятини відбивали, солили, перчили й потім накладали на нього зверху начинку зі смаженої цибулі, смажених із цибулею грибів або смаженої квашеної капусти. М'ясо завивали рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці та вкладали у горщик. Тушкували у м'ясній юшці, сметані чи просто воді зі спеціями. Коли крученики були готові, знявши нитки, їх подавали на стіл до каші чи картоплі.

Крученики були суто святковою стравою, їх робили лише на урочисті гостини, храмові свята тощо. Готують їх і сьогодні.

Крученики волинські

Інгредієнти: 500 г м'якоті свинини, 300 г квашеної капусти, 1 цибулина, 4 ст. л. сметани, панірувальні сухарі, олія для смаження, перець, сіль за смаком.

Приготування. Свинину промити, обсушити та нарізати тоненькими скибочками. Кожен шматочок поперчити й посолити. На сковороді обсмажити подрібнену цибулю, до неї додати добре віджату капусту, все поперчити, посолити за смаком та стушкувати. На кожен шматочок м'яса викласти готову начинку, сформувати рулетик і перев'язати ниткою. Кожен крученик умочити в сметану, обваляти в панірувальних сухарях і обсмажити на сковороді до золотавого кольору. Після цього накрити кришкою та тушкувати до готовності.

З готових кручеників зняти нитки й подати із соусом, у якому вони тушкувалися.

Підливи

Українська кухня не може похвалитися сотнями різноманітних соусів, як французька, проте два-три десятки відомих нам підлив

були надзвичайно популярними й становили майже обов'язковий додаток до пісних страв. Підливи мали діапазон смакових якостей від м'яких (молочно-сметанно-борошняні й грибні підливи) до надзвичайно гострих (соуси з часнику, цибулі, хріну).

Підливи готували для м'ясних, рибних, овочевих, круп'яних та інших страв. Підливи з хріну, гірчиці, цибулі подавали до пісних страв і не досить гострих або жирних, таких як відварна яловичина, шинка, сальтисон тощо. Підливу з грибів здебільшого подавали до картопляних або рисових котлет, бабок; підливи зі сметани та яєць — до овочевих страв.

До м'ясних і рибних страв подавали збірну підливу, підливи з печериць, щавлю.

Підлива з цибулі

Інгредієнти: 10 цибулин, 2 ст. л. цукру, ¼ скл. оцту, 2 ст. л. вершкового масла, 2 ст. л. борошна, сіль за смаком.

Приготування. Цибулю обчистити, відварити протягом 10 хв у підсоленому окропі, нарізати кружальцями. Покласти її в каструлю, додати вершкове мало, розтерте з борошном і заправлене змоченим і злегка підсмаженим цукром. Усе це тушкувати під кришкою на легкому вогні. Стушковану цибулю протерти крізь сито, додати оцет і сіль й знову проварити підливу.

Рибні страви

Суто рибних страв було мало. Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу. З сирої риби варили юшку й холодець. В'юнів і карасів тушкували у сметані. У піст (особливо зимовий) споживали просол — солону рибу. В'ялену на повітрі або сушену в печі рибу додавали до пісних юшок, крупників, куліша, борщу; парену — до вареної картоплі. У піст, у неділю й свята готували рибні січеники (товченики) — подрібнене риб'яче м'ясо товкли в макітрі з додаванням борошна, солі, перцю та олії. Потім усе це обсмажували та заправляли смаженою на олії цибулею.

Січеники з риби

Інгредієнти: 400 г риби (філе судака, щуки, окуня, тріски, хека), 1 цибулина, 100 г пшеничного хліба, 1 яйце, 2 ст. л. сухарів, 3 ст. л. олії, перець, сіль за смаком.

Приготування. Рибне філе промити, нарізати невеликими шматочками, пропустити через м'ясорубку разом із дрібно нарізаною та очищеною цибулею і розмоченим у воді або молоці черствим пшеничним хлібом. Додати сіль, перець, яйце і все добре перемішати.

Підготовлений фарш поділити на порції, обваляти в сухарях, надати їм овально-плескату форму й обсмажити в олії з обох боків до утворення золотистої скоринки.

Подати до столу з картопляним пюре або комбінованим гарніром, прикрасивши зеленню петрушки або кропу.

Пампушки

Дуже полюбляли українці пампушки (пампухи) — невеличкі круглі й пишні булочки, виготовлені із дріжджового тіста з житнього, пшеничного, гречаного чи змішаного пшенично-гречаного борошна, а також із солодкою начинкою, ягодами, маком (або з варенням), посипані цукровою пудрою.

Пампушки готували до свята, у неділю, на поминальний обід (Полісся, Північне Поділля) до борщу чи юшки, затовкуючи їх часником, а житні пампушки й на щодень.

Використовувалися пампушки у дівочо-парубочих ворожіннях, але найчастіше вони були на буденному столі. Сьогодні пампушки з часником до борщу широко вводяться у меню традиційної української кухні.

Пампушки до борщу

Інгредієнти: 300 г борошна, 20 г дріжджів, 100 мл молока, 50 г вершкового масла, 2 яйця, часник, олія, 1,5 ч. л. солі.

Приготування. До борошна влити тепле молоко, в якому попередньо розчинити дріжджі, всипати сіль, масло кімнатної температури, вибити яйця. Замісити тісто (воно не повинно бути дуже тугим) і залишити його в теплі на півтори години. Потім із тіста сформувати кульки завбільшки з невелике яйце. Викласти їх на деко, змащене жиром, та залишити ще на 15 хв.

Розігріти духовку до 200°С. Змастити пампушки збитим яйцем та помістити до духовки. Випікати, доки не зарум'яняться.

До борщу пампушки подати з часниковим соусом. Для цього 2—3 зубчики часнику вичавити та змішати з трьома ложками олії, посолити.

Балабушки

Невеличкі булочки круглої форми з кислого тіста пекли у святкові дні чи в неділю найчастіше з пшеничного або гречано-пшеничного борошна. У деяких районах (на Слобожанщині, півночі Полтавщини) балабушки не пекли, а варили. На Галичині балабухами називали буханці житнього хліба, які пекли під Новий рік із ритуальною метою для посівальників.

На печених балабушках ворожили у новорічну ніч і на Андрія. Воду для тіста слід було принести від колодязя у роті. При цьому хлопці смішили дівчат, щоб ті випустили воду з рота або проковтнули. Нарешті, принісши воду, дівчата замішували нею тісто, випікали балабушки та, поклавши декілька на низенькому ослоні, впускали голодного собаку. Чию балабушку собака з'їдав першою, та з дівчат першою повинна була вийти заміж. Інший спосіб ворожіння полягав у тому, щоб з'їсти на ніч пересолену балабушку, тоді присниться суджений, який принесе дівчині напитися.

БАЛАБУШКИ ПЕЧЕНІ

Інгредієнти: 3 скл. борошна, 1 скл. молока, 6 жовтків, 0,5 скл. олії, 50 г дріжджів, 2 ст. л. цукру, сіль.

Приготування. Дріжджі розвести у теплому молоці, додати сіль, олію, розтерті з цукром жовтки, борошно і замісити тісто. Збивати ложкою доти, доки тісто не почне відставати від каструлі, поставити в теплому місці. Коли тісто підійде, сформувати маленькі балабушки у вигляді кульок, покласти на форму, змащену олією, і дати знову підійти. Після чого випікати у духовці до готовності.

Пироги

Пироги виготовляли двох видів: печені (з кислого тіста) і смажені (з прісного). Печені пироги нерідко робили з того ж тіста, що і хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пекли пироги лише на свята. Для начинки використовували сир, розтертий із сирими яйцями, смажену квашену або свіжу капусту, варені квасолю, горох, картоплю, гречану кашу зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калину (а влітку і восени й інші свіжі ягоди та фрукти), варені та розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелену цибулю з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби. Готували й смажені пироги з прісного незаквашеного тіста. Смажили їх на сковороді на олії, перевертаючи. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, мак, ягоди і фрукти, каша з олією, у скоромні дні — здебільшого сир.

На сьогодні пироги залишаються однією з найулюбленіших страв.

ПИРІЖКИ З КАПУСТОЮ

Інгредієнти: 500 г борошна, 200 мл води, 25 г дріжджів, 2 ч. л. цукру, 2 ст. л. вершкового масла, 1 яйце, 500 г капусти, 1 цибулина, 2 ст. л. олії, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Приготування. Дріжджі розім'яти й залити теплою водою. Потім додати цукор, сіль, борошно та розтоплене вершкове масло. Замісити м'яке тісто і поставити, накривши рушником, у тепле місце на 40 хв.

Для приготування начинки капусту помити й дрібно нарізати. Потім відварити в підсоленій воді протягом 5 хв, відкинути на друшляк, щоб стекла зайва рідина. Цибулину дрібно нарізати

й злегка підсмажити. Потім додати капусту, сіль, перець і обсмажити до золотавого кольору.

Тісто, що підійшло, розділити на рівні шматочки. З них сформувати кульки і поставити їх у тепле місце на 15 хв. Після цього кожну кульку розтягнути в коржик, покласти начинку й защипнути краї. Потім викласти пиріжки з капустою на змащене олією деко, швом донизу.

Зверху пиріжки змастити збитим яйцем і поставити в розігріту до 200—220 °С духовку. Випікати протягом 20—30 хв.

Коржі

Це найдавніший вид хліба, що виготовлявся з прісного тіста. Як правило, коржі робили тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне або житнє тісто замішували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст — на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії. Коржі їли замість хліба, готували їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення коржі набували у перший день посту — жиляний понеділок. Тоді їх пекли просто на черені без олії, і називалися вони жиляники, жилавики, дужики. Їли їх із редькою й хріном, примовляючи: «Щоб жилавим бути!» Готували коржі й на Спасівку: розтирали у макітрі мак до утворення молока, додавали трохи води та меду і кришили туди коржі, які називали тоді шулики (шуляки). Пекли коржі й з додаванням вареного горохового пюре. Це була суто повсякденна страва, їли їх гарячими, вмочуючи в олію чи смалець або запиваючи молоком чи кисляком. Пшеничні коржі ще й сьогодні не вийшли з ужитку, житні ж і горохові майже не зустрічаються.

Шулики з медом і маком

Інгредієнти: 2 скл. пшеничного борошна, 4 ст. л. молока, 1 яйце, 1 ст. л. меду, 1 ст. л. маку, ½ ч. л. соди, 1 ст. л. вершкового масла, сіль за смаком; для підливи — ½ скл. меду, ½ скл. води, 3 ст. л. маку.

Приготування. У просіяне борошно покласти яйця, розтерті з медом, додати соду, сіль, промитий мак, молоко, масло та замісити круте тісто. Розкачати його шаром завтовшки 3 мм, покласти на деко, проколоти у кількох місцях виделкою та випекти в духовці до готовності.

Промитий і добре розмочений мак розтерти у фарфоровій ступці, поступово додаючи кип'ячену воду, до утворення макового молока. Потім влити до маку мед, безперервно розмішуючи, і розвести все кип'яченою водою. Цією підливою залити дрібно розламані шматочки випеченого шулика й добре перемішати.

Пундики

Борошняна страва, що вважалася ласощами, готувалася дуже просто. Робили прісне на яйцях і кисляку або сироватці тісто, як на коржі. Коли тісто відстоювалось, його ще раз добре вимішували, різали на шматки та розкачували качалкою на дуже тоненькі коржі діаметром 20—25 см. Коржі підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, смальцю чи вершкового масла) і складали у полумисок стовпчиком один на один, перекладаючи підсоленою засмажкою з цибулі. Їли пундики гарячими.

Пундики полтавські

Інгредієнти: 1 скл. кислого молока, 1 яйце, 1 ст. л. цукру, 2 ч. л. солі, 4,5 скл. пшеничного борошна, 25 г дріжджів, 5 ст. л. олії; для прошарування: 3—4 цибулини, 5 ст. л. олії, ½ ч. л. солі.

Приготування. Замісити м'яке дріжджове тісто й поставити у тепле місце, щоб підійшло. Потім ще раз добре вимісити. Розділити на невеличкі шматочки та кожен тоненько розкачати (настільки тонко, наскільки можна). Після цього коржики смажити на олії з обох боків до рум'яного кольору. Скласти стопкою (по 12—16 коржів), перемащуючи кожен шар смаженою цибулею, і поставити у гарячу духовку на 5—7 хв.

До столу пундики можна подавати з червоним борщем і як самостійну страву.

Вергуни

Вергуни — просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або маслянці. Тісто для вергунів розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Потім вивертали усередину надрізу раз чи два й смажили у киплячій олії до золотавого кольору. Робили вергуни й іншої форми: тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у нерячій печі, однак перевагу віддавали вергунам, виготовленим у перший спосіб.

Вергуни готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи для «онуків». Робили їх і у свята, які припадали на піст.

У наші дні продовжують виготовляти вергуни, але вони мають кілька регіональних різновидів: вергуни київські, львівські, суботинські, конотопські, волинські тощо, які відрізняються один від одного різними пропорціями яєць, масла, молока і цукру.

Вергуни прості

Інгредієнти: 3 скл. борошна, 3 яєчних жовтки, ½ скл. сметани, 1 ст. л. цукру, 1 ст. л. рому, ½ ст. л. оцту.

Приготування. Яйця розтерти з цукром, додати сметану, ром, оцет і повільно всипати борошно, замісити доволі круте тісто. Поступово додати чверть склянки (максимум півсклянки) води.

Тісто розкачати в пласт 2—3 мм і нарізати смужками завширшки 2,5 і завдовжки 10—12 см. Ці смужки скласти навпіл, переплести, а кінці зліпити.

Вергуни занурити в киплячу олію і смажити в ній протягом 1—2 хв до золотавого кольору.

Обсмажені вергуни викласти на блюдо і посипати цукровою пудрою.

Медівник

Медівник (медовий пряник, пряник, праник) — солодке печиво. Мед доводили до кипіння, гасили в ньому невелику кількість соди, додавали борошно (на одну частину меду приблизно дві частини борошна) й місили у руках доти, доки тісто не білішало й не ставало м'яким. Потім клали на стіл, розкачували качалкою до товщини в палець і витискували спеціальними формами фігурки людей чи тварин або різали на ромби ножем. Випікали на підсипаному крохмалем сухому деку в гарячій печі.

Медівники роздавали дітям-посівальникам і щедрувальникам на Новий рік, колядникам на Різдво, ними повитуха пригощала своїх «онуків», ними ж обдаровували на свята своїх хрещеників хрещені батьки; їх брали з собою як гостинці до породіллі на одвідки. Сьогодні медівники майже не печуть.

Медові пряники

Інгредієнти: 1,5 скл. борошна, 1,5 ст. л. масла, 4 ст. л. меду, 1 скл. цукру, 3 яйця, 3 жовтки, 1 ч. л. соди, 1 ч. л. кориці, 1 ч. л. гвоздики, цедра з 1 лимона.

Приготування. У просіяне борошно покласти вершкове масло, добре перетерти, додати мед, цукор, соду, жовтки, яйця, товчені в ступці гвоздику та корицю, натерту цедру, і все добре перемішати. Тісто місити протягом 20—30 хв до утворення однорідної маси. Потім розкачати завтовшки в півпальця й формочками вирізати невеличкі медовики. Укласти їх на змащене жиром деко і випікати до готовності.

Млинці

Млинці (блинці, налисники) — поширена страва з тіста. Пшеничне, пшенично-гречане, на Подністров'ї — кукурудзяне, рідко житнє борошно розводили сироваткою, маслянкою, молоком або водою, вбивали яйця й заколочували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром

і підсмажували млинці з обох боків. Особливо добрими були вони зі сметаною чи ряжанкою. Готували до млинців і сметанний соус з грибами, засмажку з цибулі. У святкові дні млинці начиняли сиром, складали у макітру, заливали сметаною й запікали. Такі млинці найчастіше називалися налисниками. На Лівобережному Поліссі пізніше почали робити млинці з крохмалю на яйцях і молоці. Потім, тонко порізавши їх на локшину, робили з неї бабку на яйцях.

Цією стравою нерідко закінчувалася гостина. Млинці були однією з найпопулярніших страв на Масляну.

Млинці кукурудзяні

Інгредієнти: 200 г кукурудзяного борошна, 200 г пшеничного борошна, 450 мл молока, 1 ст. л. цукру, 20 г дріжджів, 1 яйце, 2 ст. л. вершків, 40 г вершкового масла, 40 г жиру для смаження, ½ скл. сметани, сіль за смаком.

Приготування. Кукурудзяне борошно залити половиною гарячого молока, накрити кришкою та охолодити. Додати пшеничне борошно, тепле молоко з розчиненими у ньому дріжджами й поставити на 1,5 год у тепле місце для бродіння. Потім у тісто додати яєчні жовтки, розтерті з цукром, збиті білки, вершки, сіль, обережно його вимішати й залишити на 30 хв. Після цього випекти млинці й подати з розтопленим вершковим маслом або сметаною.

Напої

Хоча чаю, кави та горілки наші предки колись не знали, проте добре вміли зробити смачний напій з того, чим тішила їх родюча земля. Так, улюбленими напоями українців із давніх-давен були квас і мед. Мед подавали на Різдво, пригощали ним на весіллях. Готували його з натурального бджолиного меду шляхом варіння з водою, сухими фруктами та ягодами і подальшого бродіння. Такий мед ще називали варенухою. Квас же готували з житнього хліба, а також із фруктів і ягід: сирівець (хлібний квас), буряковий, грушевий, яблучний, а також борошняний, зокрема ціберей.

Солодкі напої

З напоїв домашнього виробництва поширеними були й солодкі напої — узвари з сушини або свіжих фруктів чи ягід. Із сушених або свіжих яблук, груш, вишень, малини та абрикосів готували наші предки й киселі, холодці та фруктові бабки. Заварювали й пили настої цілющих рослин: м'яти, звіробою, ромашки, липового цвіту. Любили українці й молочні напої — особливо популярними були пряжене молоко та ряжанка.

З появою цукру значно розширився й асортимент напоїв: почали готуватись різні наливки, настоянки, горілки. Із великого різноманіття легендарних українських горілок особливо вирізняється медова горілка з перцем, у якій поєдналися суперечливі смаки, що втілюють багатогранність і непередбачуваність самого життя — гіркість перцю, медовий смак і запашний аромат диких трав. Не забутими є й традиційні калганівка та спотикач.

Напій яблучний

Інгредієнти: 1,5 кг яблук, 2 л води, 2 лимони, 200 г цукру.

Приготування. Яблука (краще за все сорту «золотий ренет» як найбільш ароматного) обчистити, дрібно нарізати, покласти у скляну або емальовану каструлю. Залити їх холодною перевареною водою, вичавити туди сік із лимонів, додати дрібно нарізану цедру з ½ лимона, всипати цукор, закрити кришкою й залишити на 12 год.

Узвар

Узвар (звар, вар, киселиця, юшка, сливки) — один із найпоширеніших напоїв. Виготовляли його влітку зі свіжих ягід; восени, взимку й навесні — із сушини. Сушені у печі, на сонці та у спеціальних печах (сушняк, лозняк) вишні, сливи, груші, яблука (на півдні — абрикоси), чорниці, малину заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гущу.

Готували узвар і на кожен день (особливо в бідні на вітаміни весняні пісні дні), і для святкового столу. Робили його до різдвяної та хрещенської куті «до пари»: кутя — на покуть, узвар — на базар. Узвар ставили у гарному полив'яному глечику на покуті разом із кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиками догори, щоб їх було зручно брати. Щоб узвар був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду.

Подібно до киселю та локшини узвар у деяких районах Східної та Центральної України використовують як «розхідну» страву.

Узвар із сушених фруктів

Інгредієнти: по 100 г сушених груш, яблук, вишень, слив, 50 г родзинок, 1 скл. меду або цукру, 2 л води.

Приготування. Добре промиті сушені фрукти викласти в посуд, залити кип'яченою водою, додати промиті родзинки, мед або цукор, щільно закрити кришкою й варити 3—4 год. Коли фрукти стануть м'якими, узвар поставити в холодне місце й дати йому настоятися.

Яблука й груші можна варити окремо й дещо довше. Потім усі фрукти змішати, заправити медом, довести до кипіння й поставити в холодне місце.

Молочні напої

Молочні страви в Україні споживали щодня, за винятком постів, найбільше — свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене у печі. На свіжому молоці варили каші, локшину, ним заправляли картоплю, полуднували. З пареного молока робили ряжанку. Часто вживали кисляк. З молока витоплювали сир, котрий споживали як окрему страву і використовували як начинку для вареників, пирогів, налисників. Сироваткою з сиру заправляли борщі, з нею варили каші, нею вчиняли хліб, пироги, млинці тощо. З вершків, зібраних з молока чи кисляку, збивали масло у маслобійках або у високих макітрах. Сметану й масло використовували як забіл до борщу, каш, юшки, вареників, галушок. Менше вживали козяче молоко.

Ряжанка (колотуха, колочена сметана, завдаванка, сирокваша, парушка) — традиційний молочний продукт української кухні. Молоко довго парили у печі — до золотавого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли однією або двома ложками сметани чи вершків, накривали і ставили у тепле місце зсідатися. Годин за дванадцять ряжанка була готова, тоді її знову охолоджували й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом та пирогами на полуденок у неділю, а також у святкові дні. Ряжанка і сьогодні — один із найулюбленіших напоїв.

Ряжанка

Інгредієнти: 5 скл. молока, 1 скл. сметани.

Приготування. Молоко поставити кип'ятити в товстостінній емальованій або керамічній посудині на дуже маленькому вогні доти, доки воно не набуде кремового кольору. При цьому потрібно безперервно помішувати його, щоб воно не пригоріло. Після цього охолодити, влити в нього сметану. Рівномірно розмішати і поставити на 2—3 год для загустіння.

Чай

Це порівняно недавній у традиційній українській кухні напій. Здавна замість нього пили заварені трави звіробою, материнки, чебрецю, м'яти, листя та цвіт суниць, пелюстки шипшини та троянди, липовий цвіт, свіжо зрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи, що, проте, готують і сьогодні. Їх уживають і як ліки, і для вгамування спраги.

Чай малиновий

Інгредієнти: 15 г сухих листочків малини, 3 скл. води, 4 ст. л. малинового сиропу.

Приготування. Сухе листя малини покласти в чайник, залити окропом і настоювати 45 хв. Потім цей настій процідити, знову залити в чайник і довести до кипіння.

Подати до столу гарячим або холодним. Окремо подати малиновий сироп.

Квас

Улюбленим напоєм в Україні був квас: сирівець (хлібний), буряковий, фруктові, ягідні, виготовлені з соку дерев.

Сирівець — хлібний квас, традиційно поширений напій, відомий ще з часів Київської Русі. Вже тоді розрізняли квас черствий (свіжий) та викислий. У XVIII — XX ст. сирівець виготовляли у такий спосіб. Підсмажений житній хліб заливали окропом, охолоджували до кімнатної температури, додавали шматок хлібної розчини або дріжджі, накривали й лишали на кілька днів у теплому місці, стежачи, щоб квас не перекисав. Перед вживанням сирівець відціджували. Готовий напій розливали у пляшки, закорковували й зберігали у льосі. Деякі господині заміняли розчину запареним і охолодженим хмелем.

Більш давній спосіб приготування сирівцю був такий. Житнє, ячмінне, вівсяне підсмажене зерно або солод додавали у діжку із запареними сухарями. Квас мав червонуватий колір і кисло-солодкий смак. Цей спосіб приготування ще й досі зустрічається подекуди на Полтавщині, Чернігівщині, Київщині. На Херсонщині до квасу клали малаї на розчині з пшоняного чи кукурудзяного борошна. Сирівець готували без цукру, але пасічники додавали для смаку шматок медового стільника.

Споживали сирівець протягом усього року, але найбільше — навесні та влітку, коли з нього робили холодник і заправляли ним зелений борщ. Сирівець і нині є популярним народним напоєм.

Буряковий квас готували у такий спосіб. З перемитих городніх червоних буряків зрізали верхню і нижню шкуринки, щільно складали у діжку, заливали сирою водою, додавали кілька житніх сухарів, пригнічували і залишали квасити. Коли квас починав бродити, діжку ставили у прохолодне місце. Буряковий квас для пиття вживали нечасто, здебільшого він був заправкою для борщів. Виготовляли його восени, після збирання городини, і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків.

У лісостепових районах України готували фруктовий та ягідний квас. Здебільшого для цього використовували дикі груші та яблука, терен. Плодам давали влежатись, потім їх декілька разів перемивали і щільно вкладали у діжку, яку вистилали житньою соломою. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали кілька ложок пісни (заварену, як кисіль, житню муку). Коли квас укисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали як квас, так і плоди.

У подібний спосіб готували й квас з ягід, здебільшого дикорослих. Його виготовляли переважно на Поліссі з калини, журавлини чи брусниці (калиновник, ягідник, брусничник).

Навесні, у період руху соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік, а також переробляли їх на квас. Зібраний у діжку сік заправляли калиною, брусницею чи журавлиною, додаючи медовий стільник або просто вощину. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячмінного солоду, житні сухарі. Квас бродив протягом тижня, потім його ставили у льох, аби пригальмувати процес ферментації. Березовий квас готують і зараз.

Використовували квас для урочистих гостин, але здебільшого у повсякденному харчуванні.

Квас із журавлини

Інгредієнти: 500 г журавлини, 300 г цукру, 15 г дріжджів, 2 л води.

Приготування. Журавлину перебрати, промити й протерти крізь сито, залити окропом і відварити. Відвар процідити, додати цукор і добре прокип'ятити. Сироп змішати з журавлиним соком, розтертими із цукром дріжджами, розмішати, розлити в пляшки й закоркувати. Квас придатний до вживання через 4 дні.

Квас хлібний

Інгредієнти: 1 кг хліба, 1 скл. цукру, 25 г дріжджів, 25 г м'яти, ¼ скл. родзинок, 6 л води.

Приготування. Житній хліб нарізати невеличкими шматочками, підсушити в духовці до рум'яного кольору. Сухарі покласти

в емальований посуд, залити окропом, накрити кришкою та настоювати протягом 6 год. Процідити, додати розведені у воді дріжджі, цукор, м'яту й настоювати 5—6 год.

Коли з'явиться густа піна, рідину обережно процідити, розлити в пляшки, поклавши в них родзинки. Квас закупорити й поставити в холодне місце. Через 2—3 дні квас готовий.

Горілка

Горілка-запіканка — це горілка, настояна на корінні, травах, прянощах. Горловину горщика з цією сумішшю заліплювали тістом і ставили в теплу піч. Робили запіканку на бодяні, анісі, калгані й на ягодах калини, терну, малини, з перцем та іншими прянощами.

Паленка (пальонка) — запіканка на ягодах із прянощами, яку потім ще довго настоювали.

Запіканка

Інгредієнти: 1 л горілки, по 10 г імбиру, стручкового перцю, гвоздики, кориці та лимонної цедри, 5 г мускатного горіха та 5 г кардамону.

Приготування. Горілку влити в каструлю та додати в неї всі інші інгредієнти. Усе це накрити кришкою, обмазати прісним тістом, щоб не проходило повітря, покласти який-небудь гніт і потім поставити в духовку або в гарячу піч на 12 год. Після цього каструлю охолодити. Злити запіканку в пляшки й закоркувати.

Паленка

Інгредієнти: 1 кг малини (вишень або черешень), 3 скл. цукру, 1 л горілки.

Приготування. Насипати перебрані ягоди (малину, вишні, черешні) в емальовану каструлю доповна і залити горілкою. Каструлю зверху щільно зав'язати товстим папером, який проколоти паличкою в 2—3 місцях, і поставити в негарячу піч або духовку на 8—10 год. Якщо за цей час ягоди не упріють, поставити ще раз. Після того, як ягоди упріли, рідину обережно злити через складену вчетверо марлю в іншу посудину. У проціджену паленку покласти цукор, добре розмішати, поставити на вогонь і дати закипіти, щоб цукор добре розтав. Після цього готовий напій розлити в пляшки й закоркувати.

Пити паленку можна через рік.

Варенуха

Варенуха (варена, варьоха, запіканка) — безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, протягом ночі настоювали, відціджували, додавали червоний гострий перець (щоб забивало дух), м'яту, чебрець, материнку і, за можливості, заморські спеції — гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному вигляді. Дехто із заможних господарів додавав до варенухи трохи горілки.

Цей напій був у великій пошані в запорозьких козаків. Варенуху подекуди й зараз готують на Середньому Подніпров'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

Варенуха запашна

Інгредієнти: по 100 г сушених яблук і вишень, по 50 г груш і слив, 2 л горілки, по ⅓ ч. л. імбиру, кориці та гвоздики, щіпка запашного перцю, 1 лавровий лист, 500 г меду.

Приготування. Сушені фрукти покласти в окремі посудини, залити горілкою й настоювати 5—6 год. Потім усе злити в одну емальовану посудину, додати мед, імбир, корицю, гвоздику, запашний перець, лавровий лист, щільно накрити, замазати тістом, покласти невеликий гніт і поставити в духовку на 10—12 год при температурі 90—100 °С. Після цього варенуху процідити.

Подавати напій можна як гарячим, так і холодним.

Наливка

Наливка — слабоалкогольний напій. Стиглі ягоди вишень, смородини, малини, агрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терену всипали у сулії та присипали невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся, і наливка виброджувалася у теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від ягід наливки називалися: вишнівка, смородинна, малинівка, слив'янка тощо. Оскільки цукор заощаджували, бо він не вироблявся у власному господарстві, наливки робили небагато і зберігали її до якоїсь важливої події. Цей напій досить поширений і в наші дні.

Яблучна наливка

Інгредієнти: 2,5 кг яблук, 1,5 л горілки, 7,5 л води, 2 кг цукру.

Приготування. У великий бутель покласти очищені й нарізані яблука, залити їх горілкою та охолодженою кип'яченою водою. Обв'язавши горло пляшки марлею, поставити на два тижні на сонці й щодня збовтувати. Коли яблука спливуть угору, рідину процідити через марлю, додати цукор, поставити на два дні на сонці, а потім винести на десять днів у холодне місце. Після цього процідити, розлити в пляшки, закоркувати та тримати в холодному місці.

Наливка буде готова через 3 тижні.

Мед

Мед (медуха, квасний мед) — напій, широко вживаний ще з часів Київської Русі. Спершу виготовляли медову ситу, заправляли її запареними шишками хмелю та залишали у теплі на кілька днів, а то й тижнів. Готовий мед переціджували і вживали охолодженим. Залежно від терміну витримки мед був слабшим або міцнішим.

У середньовіччі жодне свято не обходилося без меду. Тільки у піст Церква обмежувала споживання цього смачного напою. З плином років занепад бджільництва в Україні поступово спричинився до зменшення виробництва меду. Вже на початку XX ст. він став великою рідкістю на святковому столі.

Медуха

Інгредієнти: 2 кг меду, 3 л води, 40 г хмелю.

Приготування. Мед розчинити у воді, добре розмішати, проварити. Додати хміль і поставити в тепле місце для бродіння. Коли мед перегрaє, розлити його в пляшки, закоркувати й зберігати в теплому місці.

Настоянки

Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи, заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся переважно у заможних селян. Настоювали горілку і на цілющих травах, корінні, після чого напій набував лікувальних властивостей. Іноді, щоб підсилити процес настоювання, у горщик вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили у теплу піч. Настоянки робили зі звіробою, материнки, шавлії, деревію тощо.

Настоянка з шипшини

Інгредієнти: 1 кг шипшини, 3 кг цукру, 50 г дріжджів, 8 л води, 1 лимон.

Приготування. Шипшину промити, залити водою, додати цукор, дріжджі, дрібно нарізаний лимон і поставити на 4 місяці в холодне місце. Настоянку процідити та розлити в пляшки.

Обрядова їжа

Бабина каша

Це страва на яйцях і маслі, яку за звичаєм готувала баба-повитуха і приносила на хрестини в горщику. Всі присутні торгувалися за право розбити горщик. Найвищу ціну звичайно давав хрещений батько дитини. Йому й діставався горщик із кашею, який він, піднявши високо над столом, розбивав об ріг так, щоб черепки й каша лишилися на столі. Іноді горщик розбивали качалкою для тіста, тоді каша лягала на стіл горбочком. Зрізавши верхню шкуринку і поставивши на неї чарку горілки або варенухи, кум подавав усе це породіллі з побажанням здоров'я їй та дитині. Кожен із гостей на хрестинах брав собі грудочку каші, а молоді жінки ще й черепки. Це мало забезпечити молодому подружжю продовження роду. Кашу роздавали, примовляючи: «Роди, Боже, жито-пшеницю, а в запічку — дітей копицю». Звичай бабиної каші здебільшого побутував у північних районах України (на Поліссі, Волині), на півночі Слобожанщини.

Бабина каша гречана

Інгредієнти: 1 скл. гречаних круп, 2 скл. води, 1 ч. л. меду, 50 г масла, сіль.

Приготування: Гречані крупи ретельно перемити, висипати в глиняний горщик і залити водою. Тоді додати сіль, перемішати й поставити варити. Коли каша загусне, горщик перекинути догори дном і поставити ненадовго в духовку. Потім дістати, додати до неї меду й масла.

Коровай

Це обрядовий хліб, який особливе значення має на весіллі. Його відсутність означала неповноцінність весілля, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного короваю, одержувала прізвисько Безкоровайний.

Весільний коровай випікали з кращих сортів муки, із розчинного тіста на маслі, яйцях, оздоблювали фігурками з тіста: шишками, голубками, жайворонками, квіточками тощо. Ще й досі, виготовляючи коровай, дотримуються звичаїв глибокої давнини. Посадивши коровай у піч, коровайниці піднімають до стелі діжу, танцюють із нею, співаючи величальних пісень. Навіть воду, якою коровайниці миють від тіста руки, виливають під родюче дерево, промовляючи: «Щоб вишеньки розвивалися, щоб дітоньки любувалися».

Коровай весільний

Інгредієнти: 8 скл. борошна, 20 г сухих дріжджів, 100 г олії або розтопленого вершкового масла, 0,5 скл. молока, 10 яєць, 7 ст. л. цукру, 1 ч. л. солі, за бажання — терта цедра одного лимона та кориця.

Приготування: Дріжджі розвести в теплому молоці. Додати 1 ст. л. цукру. Розтерти цукор із жовтками (1 жовток залишити для змазування). Влити дріжджову суміш, розмішати. У велику миску насипати гіркою 7 скл. борошна та зробити заглиблення. У борошно влити масу, що вийшла, масло, збиті в піну білки й посолити. Усе добре вимісити. На стіл висипати 0,5 склянки борошна, викласти тісто з миски й місити його, підсипаючи борошно, доти, доки воно не стане гладким і не буде липнути до рук (20—30 хв). Якщо при замісі використовувалися свіжі дріжджі, то готове тісто накрити рушником (щоб воно не висихало) і залишити на деякий час. Коли тісто підніметься, його потрібно обім'яти й дати ще раз підійти, після чого можна починати формування виробів. Якщо використовувати сухі дріжджі, то формування тіста можна починати відразу після замісу.

Від тіста відрізати 600 г. Із залишку сформувати кулю і покласти на деко, застелене пергаментом. Кулю змастити водою за допомогою кондитерської щіточки. З відрізаного тіста зліпити прикраси (квіти, листочки, колоски, коси, ягідки тощо) і розташувати їх на короваї. До тіста, змазаного водою, прикраси відразу пристануть. При висиханні поверхні, потрібно її періодично зволожувати. Прикраси зверху теж слід відразу змочувати, інакше на них утвориться

кірка. Готовий коровай залишити до збільшення його в 3 рази (в теплому приміщенні і при хороших дріжджах коровай виросте до закінчення його прикрашання).

Поверхню готового короваю змастити жовтком, розмішаним із ложкою води. Духовку нагріти до температури 200 °С. Деко з короваєм поставити в духовку на нижній рівень. Коли верх короваю злегка зарум'яниться, духовку обережно відкрити, коровай накрити фольгою, зменшити температуру до 180°С і випікати до готовності (1,5 год). Під час випікання коровай не можна струшувати, інакше він западе. Духовку вимкнути, дверцята відкрити та злегка остудити коровай, не виймаючи з духовки (15 хв). Коровай вийняти, перекласти на блюдо, застелене паперовими серветками (інакше низ змокріє), змастити вершковим маслом або підсолодженою водою. Зверху покласти паперові серветки і обгорнути рушником.

Верч

Цей весільний обрядовий хліб, різновид калача, лежня, готували на Поліссі. Слугував здебільшого для обміну між весільними родинами: молодий привозив верч для тещі, а молода — для свекрухи. Форма його була овальною, як і в лежня, однак прикрасами зверху він оздоблювався рідко.

Верч поліський

Інгредієнти: 8 скл. борошна, 20 г сухих дріжджів, 100 г олії, 150 мл молока, 9 яєць, 7 ст. л. цукру, 2 ч. л. солі.

Приготування. Дріжджі розвести в теплому молоці й додати 1 ч. л. цукру. Жовтки збити з цукром (1 жовток залишити для змазування). Влити дріжджову суміш і ретельно розмішати. Потім додати олію, збиті білки з сіллю, борошно і замісити тісто. Після цього поставити його на 45 хв у тепле місце, щоб підійшло. Знову вимісити та дати ще раз підійти. Сформувати верч овальної форми, викласти його на деко та змазати водою. Коли верч збільшиться в 2 рази, змастити його жовтком та випікати у духовці до готовності.

Лежень

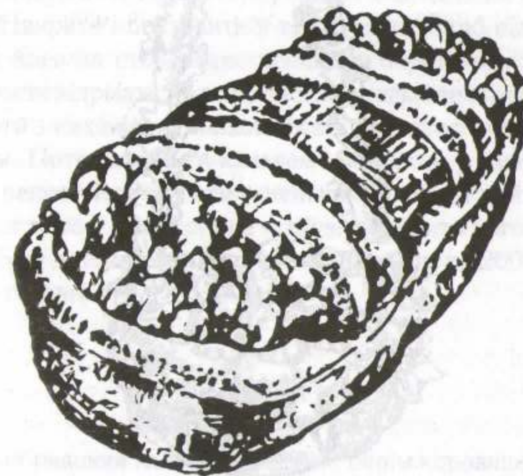
Весільний обрядовий хліб — лежень робили завжди овальним та великим, як із плетінки, так і з цілої довгастої хлібини, прикрашали оздобами з тіста (мал. 47). Молоді возили лежень до нової родини: молодий — для тещі, молода — для свекрухи. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед молодими, чекаючи своєї долі (звідти, мабуть, і його назва). Найбільш характерний для Лівобережної України, частково для Півдня.

У деяких районах Полісся лежень називали різдвяним хлібом — він лежав на столі протягом усіх святок аж до Водохреща.

Лежень полтавський

Інгредієнти: 4 кг борошна, 2 л молока, 100 г дріжджів, 6 яєць, 1 скл. олії, 2 ст. л. цукру, 1 ч. л. солі.

Приготування. Дріжджі розвести у теплому молоці з цукром і кількома ложками борошна до густоти сметани, посипати тонким шаром борошна, поставити в тепле місце і накрити рушником. Ко-



Мал. 47. Лежень

ли розчина підійде, вбити яйця, всипати борошно, сіль і місити, аж поки тісто відставатиме від рук. Тоді влити олію, перемісити та поставити в тепле місце. Як тільки тісто підійде, знову обім'яти (чим довше місити, тим краще) і ще раз поставити, щоб підійшло. Тісто поділити на три-чотири частини, розкачати на смужки і сплести косу. Заплетену косу покласти у змащену жиром форму і поставити, щоб підійшла. Щоб лежень блищав, змазати його двічі яйцем і пекти у гарячій духовці (210—220 °С) до готовності.

Дивень

Дивень — обрядовий хліб. Виробляли його найчастіше з плетінки втроє чи вчетверо, а потім краї з'єднували, щоб утворилося замкнене коло (мал. 48). Дивень прикрашали очеретинками чи плодовими гілочками, обплетеними тістом, а зверху чіпляли квітку з жита, калини, квітів (живих або штучних). У деяких районах для дивня взагалі не випікали хлібинку, а обмежувалися гілочками, запеченими на спеціальних рогачиках і прикрашеними стрічками, квітами, колоссям, калиною, барвінком. Через дивень молода дивилася на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва. Коли пекли дивень, загадували, яке буде у молодих подружнє життя. Якщо дивень удавався, то й життя мало бути щасливим. Садячи його у піч, примовляли: «Світи, жар, у печі ясно, печись, дивень, красно: гостям — на велике диво, молодим — на щастя, на долю, на свою родину. Печись, дивень, не схились, не пригори, молодим серця та й не зсуши!»



Мал. 48. Дивень

Дивень плетений

Інгредієнти: 1 кг борошна, ½ л молока, 20 г дріжджів, 2 яйця, 2 ст. л. цукру, ½ скл. олії, сіль.

Приготування. Дріжджі розчинити у теплому молоці з цукром і поставити в тепле місце. Коли почнуть бродити, влити у просіяне борошно, посолити, додати жовтки й замісити густе тісто. Під кінець вимішування додати теплу олію й місити, поки тісто не вбере олію. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді викласти його на стільницю, посипану борошном, перемісити. Третину тіста відрізати, більшу частину поділити на чотири частини, скачати з них валки, сплести їх по два, а тоді знову разом перекрутити. Потім згорнути калачем і покласти у змащену круглу форму. З решти тіста скачати тоненький валочок і ним обвести дивень. Коли тісто у формі добре підійде, змастити його білком, тоді за 3—5 хв другий раз і поставити у нагріту до 200 °С духовку. Пекти до готовності.

Калач

Калач — обрядовий хліб. На весіллях, окрім короваю, пекли й інше печиво, серед якого калач посідав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста, як правило, плетеним із трьох-чотирьох

качалочок. Калачі були загорнуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. Робили й маленькі калачі розміром із кулак. На півдні Поділля, Буковині, у Карпатах калачі виконували функцію короваю, і їх там випікали багато — для обдарування на застіллі, для почесних батьків, для обміну між родами тощо. У тих районах, де випікали коровай, калачі мали допоміжні, менш престижні функції: ними обмінювалися роди, маленькими калачами запрошували на весілля. Аналогічні функції на Півдні виконував дивень, на Поліссі — верч, на Полтавщині та Слобожанщині — лежень. На Херсонщині молода крізь дірку в калачі дивилася на молодого, коли він приходив забирати її до себе. Калач пекли і на хрестини (Поділля, Карпати), на Великдень та Різдво.

Калач великий

Інгредієнти: 3 кг борошна, 100 г дріжджів, 8 яєць, 1 л молока, 100 г цукру, 200 г вершкового масла або олії, 20 г солі.

Приготування. Дріжджі розвести у молоці до консистенції сметани, додати чверть норми борошна, добре вимісити. Коли опара підійде, додати яйця, цукор, сіль, решту борошна й замісити тісто. Наприкінці додати розтоплене вершкове масло. Вимішувати доти, поки тісто не буде відставати від рук.

Підготовлене тісто поставити для бродіння на 3—4 год. Під час бродіння тісто слід обім'яти 2—3 рази. Готове тісто поділити на порції. Тісто для одного калача поділити на 3—4 частини, розкачати на довгі смужки й сплести з них косу. Скрутити її в коло, покласти в змащену жиром форму та залишити, щоб тісто підійшло. Перед випіканням змастити калач збитим яйцем. Випікати протягом 1 год у гарячій духовці.

Шишки

Шишки — весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім смугу згортали, перевертали зубцями догори й «підперізували» качалочкою з тіста. Був й інший спосіб — робили шишки

маленькими плетінками на зразок калачиків, у формі пташок чи булочок. Шишками оздоблювали коровай та лежень; ними пригощали на застіллі гостей, яким не вистачило короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молодої та молодого своїм дружкам і боярам. Ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишками.

Весільні шишки

Інгредієнти: 800 г пшеничного борошна, 20 г дріжджів, 300 г молока, 25 г маргарину, 2 яйця (одне для змащення), 100 г цукру, 2 ст. л. цукру, сіль.

Приготування. Замісити опарне або безопарне дріжджове тісто. Готове тісто розділити на шматки й сформувати шишки. Кожну шишку змазати яйцем і випікати.

Коливо

Коливо (канун, сита) — поминальна страва, різновид куті. Пшеницю (на Лівобережжі частіше ячмінне недроблене зерно) варили, охолоджували, поливали медовою ситою або слабким цукровим сиропом. На півночі України та подекуди на Полтавщині замість круп брали печений білий хліб, булки, бублики, печиво, кришили в миску й поливали ситою або солодкою водою. Це й було коливо. Воно і досі є обов'язковою ритуальною стравою майже на всій території України. З нього починають поминальний обід після поховання, на дев'ять і сорок днів, а також на роковини по смерті.

Коливо з маком та горіхами

Інгредієнти: 200 г очищеної пшениці, 150 г маку, 50 г очищених горіхів, 50 г родзинок, мед і цукор за смаком.

Приготування. Пшеницю перебрати, промити, залити водою й варити до готовності. Потім відцідити та остудити. Мак залити

окропом і тримати на вогні доти, доки він не буде легко розтиратися пальцями. Після цього його відцідити на ситі, пропустити через м'ясорубку й перемішати з пшеницею. Додати подрібнені горіхи, ошпарені окропом, і відціджені родзинки, мед і цукор за смаком. Подати страву до столу охолодженою.

Кутя

Кутя — обов'язкова страва на Святвечорі. На Правобережжі її готували з пшениці, а на Лівобережжі — з ячменю й заправляли тертим маком, горіхами, медом і узваром. За звичаєм кутю ставив на стіл або на покуть хлопець із родини, дбайливо підмостивши під настільник або рушник трохи сіна, щоб худобі в новому році було чим харчуватися. Накривали кутю двома калачами або книшами. Поруч умощували обжинковий сніп — символ майбутнього врожаю, і глечик з узваром із сушених фруктів. З куті починали святу вечерю, Різдво. Кутю лишали на столі на ніч, поклавши поруч ложки, з вірою, що померлі предки прийдуть уночі скуштувати її. Цю страву носили кумам і родичам на другий день Різдва разом із вечерею.

Кутя з пшениці

Інгредієнти: 1 скл. зерен пшениці, 100 г маку, цукровий сироп за смаком, 150 г родзинок, 100 г цукатів, 200 г горіхів (волоські, фундук, мигдаль), 100 г меду.

Приготування. Пшеницю (очищену) промити, залити водою й залишити на ніч, а вранці знову добре промити. Після цього її залити окропом і варити без солі й цукру протягом 4—5 год при слабкому кипінні, не мішаючи, а тільки підливаючи окріп, коли вода википить. Коли пшениця звариться, зняти каструлю з вогню, щільно закрити кришку і загорнути її в теплу ковдру й залишити на 2 год (а ще краще спочатку обернути каструлю газетами, а вже потім ковдрою). Промитий мак залити окропом і проварити протягом 10 хв, потім зняти з вогню, накрити кришкою та рушником і настоювати ще 10 хв. Після цього процідити мак і розтерти дерев'яним товкачем або подрібнити за допомогою кавового млинка. Коли пшениця буде готова, додати до неї за смаком заздалегідь зварений цукровий сироп, а також пропарені й обсушені родзинки та цукати. Горіхи обсмажити на сухій розжареній сковороді чи в духовці, потім почистити ядра горіхів від підсушеної шкірки й дрібно порубати. Посипати кутю горіхами й подавати з медом.

Корочун

Корочун (крачун, кречун) — різдвяний обрядовий хліб, який випікали разом із калачами для колядників. Внесення корочуна відбувалося так само урочисто, як і поставлення на покуть куті з узваром, і символізувало сподівання сімейного добробуту.

Корочун пісний

Інгредієнти: 800 г борошна, 500 мл теплої води, 50 г дріжджів, 1 ч. л. солі, 1 ч. л. цукру, 2 ст. л. олії.

Приготування. У теплій воді розчинити дріжджі, сіль, цукор. Поступово додати добре просіяне борошно й олію та добре вимісити, щоб тісто вільно відставало від рук. Вимішане тісто накрити рушником і поставити в тепле місце на 30 хв, щоб підійшло. Потім покласти його у форму, змащену жиром і посипану борошном, і знову поставити в тепле місце на 20—40 хв. Тим часом нагріти духовку до температури 230 °С і випікати до готовності.

Жайворонки

Жайворонки (сороки) — печиво, що випікали на свято Сорока Святих (19 березня). Хазяйка робила цього дня сорок книшиків, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок. Для цього з маленького шматочка тіста робили качалочку, зав'язували її вузликом, розплескували кінці, наче гребінчик і хвостик, і випікали. Цих жайворонків їли протягом дня, причому обов'язково діти (як свої, так і чужі).

Жайворонки ванільні

Інгредієнти: 200 г молока, 3 ст. л. цукру, ½ ч. л. солі, 1 пачка ванільного цукру, 20 г дріжджів, 50 мл олії, 4 скл. борошна, мармелад.

Приготування. У теплому молоці розчинити дріжджі, цукор і сіль. Додати просіяне борошно, змішане з ваніліном, олію й вимішати, поки тісто не стане еластичним. Після цього його поставити в тепле місце, щоб воно підійшло. Розділити тісто на шматки завбільшки з грецький горіх. Кожен шматочок розкачати, змастити мармеладом і скрутити рулетиком. Краї добре защипнути. З утвореного джгутика скрутити вузлик.

Один кінець розпластати й зробити надрізи ножем, формуючи хвіст. Із другого кінця сформувати голову, дзьоб. Вставити очі з гвоздичок. Потім пташок змастити яйцем і випікати до готовності.

Паска

Паска — весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, сметані, олії, цукрі добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми (бабинці, кухлики), вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше ніж дві третини посудини. Тісто знов сходило, і його дуже обережно ставили в добре розжарену піч. Готову паску прикрашали цукровою поливою, фарбованим пшоном чи маком. Її обов'язково святили у церкві разом із крашанками та іншими стравами святкового столу. Свяченою паскою починали великодній сніданок. Усе, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав, за повір'ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. У Галичині та Карпатах вірили, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти маруньки, що мають цілющу силу.

Паска звичайна

Інгредієнти: 1 кг борошна, 2 скл. молока, 5 яєць, 50 г дріжджів, 1 скл. цукру, 300 г вершкового масла, цедра 1 лимона, кілька зерен товченого солодкого мигдалю, родзинки, сіль за смаком.

Приготування. Молоко скип'ятити й дати йому трохи охолонути (воно має бути теплим), додати борошно й розведені у молоці дріжджі. Тісто добре збити й дати йому піднятися. Потім додати яйця, розтерті з цукром, розтоплене вершкове масло, мигдаль, цедру, сіль, можна влити трохи шафранової настоянки й всипати дрібні родзинки. Тісто добре вимісити, а коли воно почне братися бульбашками, викласти у форму, вистелену папером, і дати ще раз підійти. Змастити зверху яйцем, посипати цукром і мигдалем і поставити випікатися.

Готову паску можна прикрасити пофарбованим у різний колір пшоном, цукатами тощо.

Мандрики

Мандрики (мандриги) — обрядове печиво, що готували на Петра (12 липня). Сир змішували з борошном, додавали трохи масла, солі, яйця, замішували тісто й виробляли невеличкі пампушки. Пекли мандрики у кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти худобу. Пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували свято на паші, не забуваючи добре випасти худобу. Після Петра не кувала зозуля, що й породило приказку: «Зозуля мандрикою вдавилася».

Мандрики з вишнями

Інгредієнти: 3 скл. борошна, 2 яйця, 2 скл. молока, 15 г дріжджів, 600 г вишень, 200 г цукру.

Приготування. Всипати в каструлю 2 скл. борошна, влити 1 скл. теплого молока й розмішати. Додати розведені окремо в столовій

ложці теплого молока дріжджі, розмішати все й поставити в тепле місце. Коли тісто підійде, в нього покласти яйця, сіль і вимісити, додаючи борошно, поки тісто не почне відставати від рук і каструлі. Після вимішування тісто поставити знову в тепле місце, щоб воно підійшло.

Вишні очистити, посипати цукром і дати постояти 1 год. Після цього з вишень відцідити сік, прокип'ятити його і полити потім ним готові мандрики.

Коли тісто підійде, його розкачати на тонкі коржики і покласти на них вишні так, щоб не було вільного місця, але щоб і вишні не лежали одна на одній, посипати цукром, защепити краї і поставити в духовку запікатись, накривши зверху папером. Вийнявши з духовки, посипати цукром. Подати на стіл із вишневим соком (можна подати також сметану).

Дозвілля



Український народ умів як добре працювати, так і весело відпочивати. Тому в побуті українців значне місце відводилося дозвіллю.

Посиденьки

З давніх-давен жінка посідала найважливіше місце в системі родинних зв'язків. На неї покладалося безліч обов'язків: виховання дитини, догляд за чоловіком, численні хатні справи, роботи на городі й у саду тощо. Проте мала вона й цілком заслужене та незаперечне право на відпочинок, одним зі звичних видів якого були посиденьки.

Особливих приготувань жіночі посиденьки не вимагали. Зазвичай жінки смажили гарбузове або соняшникове насіння та збиралися під чиїмось двором на лаві. Це була чудова нагода не просто фізично відпочити, але й поспілкуватися, послухати щось цікаве, обговорити останні новини, обмінятися рецептами смачної страви або ж дати чи послухати розумної поради, а також трохи попліткувати. Нерідко (залежно від настрою компанії, яка зібралася) жінки заводили веселих чи сумних пісень або ж пересипали свої розмови жартами, адже жінка завжди мала «гострий» язичок. Це, до речі, аж ніяк не заважало й дещо підладнати свої хатні справи, на які завжди бракувало часу, наприклад, підлатати якісь речі або повишивати.

Збиралися у такі компанії жінки доволі різного віку, але, як правило, котрі мали спільні інтереси — жили по сусідству чи приятелювали. Такі посиденьки з лузанням насіння або чаюванням й досі не втратили своєї популярності. Це не лише відповідає жіночій натурі, але й дозволяє повноцінно відпочити, розважитись, аби надихнутися на подальше вирішення буденних проблем і виконання своїх повсякденних обов'язків.

Братчина

Це зібрання членів сільських і міських громад, одна з форм колективного дозвілля, святкового спілкування людей старшого покоління.

Братчина збиралася на церковному дворищі (цвинтарі) у найбільш важливі святкові дні. Основним її призначенням було вшанування свого святого, колективне звернення до нього як до покровителя за допомогою та благословенням в усіх справах громади. Обов'язковими елементами були колективний молебень на честь святого та спільне застілля, що влаштовувалося у складчину. Обрядовий напій — канунний мед.

Вечорниці та досвітки

Одним із найулюбленіших зібрань молоді були вечорниці. Починалися вони пізньої осені, найчастіше на Покрову (14 жовтня). То був час, коли сонце повертало на зиму і природа поступово засинала, коли зібрані були хліб і городина, коли наставали довгі вечори. Бувало, що дівчата починали «засиджувати» вечорниці уже з початку вересня.

Для проведення вечорниць дівочий гурт підшукував простору, зручну хату самотньої бабусі або вдови. А відтак ішли дівчата до господині та просили дозволу «справляти в її господі вечорниці». Після взаємної згоди господиню обраної хати молоді люди називали вже вечерничною або досвітчаною матір'ю чи паніматкою.

У великих селах, де було багато молоді, кожен куток мав свої вечорниці. Часто наймали й по дві (та більше) хати на кутку. В одній збиралася доросла молодь — старші (з 17—18 років), а в другій — менші (підлітки до 16 років). Залежно від розмірів помешкання в одну хату приходило від 5 до 15 дівчат, а парубків і більше. Бо якщо дівчата здебільшого трималися тільки свого гурту, то хлопці могли відвідувати усі вечорниці в своєму селі й навіть мандрували на чужі села, «роздивлялися, де є гарні та моторні дівчата».

Освітлювали, опалювали та чепурили (мазали, білили) вечорничну хату переважно дівчата. Йдучи на зібрання, кожна несла кілька полін дров, скіпочок чи лою до каганця. Якщо хату освітлювали гасом, то купували його по черзі як хлопці, так і дівчата або в складчину.

Дівчата намагались якось віддячувати вечорничній матері за дозвіл збиратися в її господі. Вони зносили продукти: борошно, крупи, зерно, квасолю, а перед великими святами і ковбасу, м'ясо, сало, курей, масло. Крім цього, дівчата гуртом пряли або шили у певні дні для досвітчаної матері або ж якогось дня йшли працювати в поле.

Подекуди (Волинь, Лемківщина) вечірні зібрання молоді влаштовували не в одній, а в різних хатах (по черзі) — там, де були дорослі дівчата.

Маючи приміщення (а домовлялися переважно на період від Покрови до Великого посту), парубки та дівчата готували перші вечорниці.

Взагалі, в Україні вечорниці мали багато варіантів. Найбільше вирізнялися своїм змістом буденні та святкові. Основою буденних (їх часто називали ще досвітками) була робота (прядіння, шиття), хоч і тут не бракувало розваг. На святкових вечорницях молодь відпочивала, розважалася, зав'язувала стосунки. Музика, співи, танці, ігри, маскарад, ошатний одяг, спільна вечеря — все говорило про небуденність.

Святкові вечорниці, в свою чергу, теж не були однотипними, оскільки пов'язувалися з певною подією чи святом.

Лише умовно можна розділити святкові вечорниці на: недільні (по неділях), весільні (у сезон весіль), процальні (проводи товариша-рекрута) і празникові (складчини, складки, грица на великі свята).

Буденні вечорниці

Буденні вечорниці влаштовувалися на всій території України переважно таким чином. Як тільки вечоріло, сходилися дівчата до хат вечорничних матерів. Несли різні речі до роботи: веретена, прядки, днища, гребені; по кілька мичок пряжі для прядіння, полотно та нитки для вишивання та шиття; дротики, ключечки та вовну для плетіння тощо.

Зносили дівчата й харчі для скромної спільної вечері (якщо таку готували): пшоно, борошно, олію, хліб, сало, яйця тощо. Не забували й про освітлення та опалення.

Коли сходились усі дівчата, то сідали одна коло одної кругом столу або посеред хати навколо каганця чи то лампи, прилаштованих на діжі (чи стільці), і шили, вишивали, плели. Прясти сідали на лавах та ослонах.

Дівчата пряли пряжу (коноплі, льон), вишивали (сорочки, рушники, хусточки) чи плели (панчохи, мереживо) дуже старанно, бо вранці треба було показувати матері свою роботу. Та й самі дівчата знали, що їхнє придане цілком залежало від їхньої працьовитості. За роботою дівчата співали пісень, жартували, розповідали про свої душевні таємниці, про свою дівочу долю.

Одна дівчина сиділа (по черзі) біля каганця та оббивала попілець або ж коло коминка та клала по одній скіпці (якщо хату освітлювали скіпками).

У п'ятницю, а часто і в суботу чи напередодні якогось свята не пряли, а тільки шили, бо не годилося тоді (за народним повір'ям) виконувати важку роботу.

Десь годині о дев'ятій-десятій вечора приходили парубки з очеретяними сопілками, іншими саморобними інструментами (якщо в гурті були музики) та ласощами (горіхами, насінням, пряниками, цукерками).

На Слобожанщині хлопці стукали у вікно та просили дозволу увійти до хати. Перш ніж відчинити двері, дівчата дивилися, чи то ті хлопці, яких вони очікували. Чужим відмовляли. Не одержавши запрошення увійти в хату, хлопці йшли собі. Їм можна було заходити тільки в супроводі тутешніх хлопців, заздалегідь про це домовившись.

Увійшовши до хати, парубки казали «Добрий вечір» чи «Боже поможи», вітаючись при цьому за руку з кожною дівчиною. А тоді розміщувалися, де хто хотів (на ослінчиках, коло дівчат, долі на соломі).

Подекуди й самі парубки бралися за роботу: плели шлеї або рукавиці (дерев'яними саморобними ключечками); лагодили упряж; витесували шпички для галушок, заготовляли скалки.

Та найчастіше хлопці нічого не робили, тільки залицялися до дівчат, розважали їх: пригощали ласощами, розповідали дотепно сільські новини, жартували, грали на сопілках та інших музичних інструментах, загадували загадки, читали вголос книжки, розповідали легенди, казки, різні страхи про відьом і упирів, а то й просто різні небилиці та побрехеньки типу «було це тоді, як мого батька на світі не було, а ми з дідом удвох на печі жили... на комині хліб сіяли...»

Часом хлопці грали в карти: «у дурня», «козиря», «свиню», «відьму», «мельника», «хвильку», «короля», «городка» — знали більше 20 ігор. І ніколи не грали на гроші. Коли здіймався галас, паніматка вгамовувала хлопців, щоб не заважали дівчатам працювати. Дівчата демонстрували перед парубками своє вміння прясти чи вишивати та працьовитість.

Звісно, парубкам після важкої домашньої праці — цілоденного молотіння хліба, рубання дров або ремісникування (гончарі, теслі, чинбарі, ковалі, стельмахи, ткачі тощо) уже було не до роботи. Хотілося відпочити, повеселитися, погомоніти з любою дівчиною.

Була на вечорницях і гуртова робота. Особливо тоді, коли засватають когось із дівчат, а в неї не вистачає рушників на весілля. Отоді подруги допомагали нареченій — вишивали для неї рушники.

Часом усі разом, хлопці та дівчата, лущили кукурудзу, теребили квасолю або вимикали мички коноплі чи льону.

Декілька дівчат по черзі, поки інші працювали, готували скромну вечерю: галушки, вареники, млинці чи пиріжки, узвар. Не скрізь на буденних вечорницях влаштовували спільну вечерю. У роки, коли з харчами було сутужно, молодь вечеряла вдома. Після вечері дівчата працювали недовго. Днища, гребені, прядки ховали під лави й починалися ігри, співи, танці. Опівночі розходилися по домівках. Кожну дівчину проводжав хлопець і ніс прядку. Частина молоді залишалася ночувати в досвітчаній хаті, переважно ті, що мали пару. Вносили соломи, розстеляли на долівці, накривали ряднами

і вкладалися покотом відпочивати. Але ненадовго, бо вдосвіта дівчата знову бралися за роботу, а хлопці йшли додому.

Своєрідними були буденні вечорниці (вечурки) на Лемківщині. Сюди сходилася не лише молодь, а й молодиці та люди похилого віку. Пряли, співали пісень, оповідали байки і казки, організовували різні забави. Дідусі та бабусі розповідали про давні часи, а відставні солдати — про походи в чужі краї. Вечорниці тривали приблизно з сьомої до одинадцятої години, на них молодь багато чого навчалася.

Поряд із назвою «вечорниці» на значній території України (Полтавщина, Слобожанщина, Наддніпрянщина, Південь України) побутувала назва «досвітки». Досвітками називали тому, що молодь проводила на вечорницях цілу ніч до світанку.

Здебільшого досвітками іменували буденні вечорниці. А власне вечорницями (Уманщина, Полтавщина тощо) називали тільки святкові, розважальні сходини молоді («вечорниці — це гулянка»).

На Західній Україні, Поділлі поширений був термін «вечерниці», а на Херсонщині, Лемківщині та Поліссі — «вечірки» і «вечурки».

А взагалі вечорниці буденні та святкові закінчувалися на «сирній неділі» (з настанням Великого посту) так само урочистою трапезою, як і починалися. Найголовнішою стравою цього вечора були вареники з сиром і сметаною.

Вечорниці для молоді були справжньою народною школою життя. Як і в сім'ї, тут призвичаювали молодь до праці, різних ремесел. У парубків і дівчат формувалися естетичні уподобання, основи гуртової та особистої поведінки, емоційний та інтелектуальний досвід. Молодь освоювала багатий фольклор (пісні, казки, оповідання, перекази, легенди, жарти, загадки, прислів'я, прикмети тощо), історію села, краю, народу.

Вечорнична хата з її гуртовими заняттями, іграми, обрядами, піснями, спільною вечерею тощо була немов прелюдією майбутнього сімейного життя. Парубок, дівчина бачили своїх суджених у різних життєвих ситуаціях (у праці, побуті, під час забав і т. ін.), вивчали характери, звички, уподобання одне одного. Тому й добиралися найбільш підходящі пари.

Навіть батьки всіляко заохочували своїх дорослих дітей до участі у вечорницях, бо вважали, що слід дати вихід молодечій енергії. Мати не відмовляла доньці в продуктах для гуртової вечері, а батько виділяв синові певну суму грошей. При цьому наставляли: «Ходи та розум при собі носи»; «Оце йдете на досвітки, хлопці, щоб мене там не поганили».

Трималися вечорниці на міцних парубочих та дівочих громадах. До парубочого стану міг вступити кожен хлопець за згодою батьків після 17—18 років, якщо тільки в нього не було старшого брата-парубка.

Обряд прийняття юнака до парубочого гурту (громади, товариства), що звався «коронуванням», давав йому право на сільських сходах заступати свого батька; відвідувати вечорниці (досвітки, грища); гуляти з дівчатами; брати участь в обрядах (колядки, храмові свята, похорони, весілля тощо) і женитися. Претендуючи на право бути членом громади, парубки намагалися демонструвати свою гідність, відважність і сміливість, уміння спілкуватися з дівчатами, вправність у співах, танцях.

Парубоча та дівоча громади виступали організаторами зібрань молоді, зокрема вечорниць. У громаді всі мали рівні права, з-поміж себе вибирали старшого (отамана, старшину, старосту, «березу») і старшу («березу»).

До обов'язків парубочого отамана входило: слідкувати за порядком, організовувати складки, домовлятися за музик, наймати приміщення для грища, вирішувати всі суперечки між молоддю тощо. Ватажок мав помічників (підстаросту і скарбника, яких сам призначав), сидів він коло столу на почесному місці й тримав знак влади (ціпок, палицю, гарапник). Отаману корилися всі — і парубки, і дівчата. За непослух, брехню отаман карав, строго стежив за тим, щоб на вечорниці не ходили парубчаки та дівчатка. За наказом парубочого отамана розходилися всі додому. Не мали права парубки на вечорницях лихословити, битися, напиватися або насміхатися з дівчини. Парубоцька етика також вимагала: з дівчиною з іншого села можна було познайомитися тільки через тамтешнього парубка, заручившись її згодою.

Дівоча громада виконувала свої обов'язки: забезпечувала приміщення для вечорниць і його освітлення, опалення, їжу для спільної вечері. Дівчата тієї чи іншої громади не мали права без відома і згоди старшої, а то і всіх подруг, приходити на вечорниці іншого гурту (парубкам вхід був вільний). Старша також не дозволяла залишатися на ніч у вечорничній хаті дівчині, якій ще не виповнилося

18 років, йдучи перший раз на вечорниці, дівчата приносили курку або грудку масла. Поводилися з парубками гарно, не можна було сказати хлопцеві «брешеш» тощо.

На сьогодні вечорниці втратили своє первісне призначення.

Святкові вечорниці

Святкові вечорниці, на відміну від буденних, відзначалися великою розмаїтістю. Спільною ознакою майже всіх святкових вечорниць (за винятком хіба що деяких недільних) було те, що для їх проведення молодь влаштовувала складку. Подекуди це слово вживалося й у значенні вечорниць на великі свята. Дівчата здебільшого складалися продуктами, які приносили з дому, а парубки грішми (обирали скарбника з-поміж себе або віддавали гроші отаману). На зібрані гроші наймали музик, купували різні ласощі та напої.

Справжню школу майбутньої господині проходили дівчата під керівництвом вечорничної матері. Усім знаходилася робота: хто тісто місив, хто вареники ліпив, хто розтирав сир, мак, а хто нарізав м'ясо, хліб, овочі тощо.

Як було уже все наварено і напечено, приходили парубки у супроводі музик.

Починалися співи, ігри, танці. Добре повеселившись і зголоднівши, сідали вечеряти за спільний стіл. Після вечері ще довго співали. Опівночі розходилися, парубки відводили дівчат додому. Такою була загальна картина святкових вечорниць. Бо майже кожні з них — чи то прощальні, чи то весільні, чи то Андріївські — мали свій характерний і неповторний обрядовий колорит.

Цікаво відзначала молодь відкриття вечорничного сезону — входини (охізчини). Так, на Поліссі для перших вечорниць (вечурок) готували спеціальні обрядові страви та печиво: кашу, горгуна (бабку) і півня (спеченого цілим із начинкою). І кашу, і півня прибирали квітами. Після вечері горщик із кашею, зав'язаний у хусточку, розбивали. Розбивав той парубок, який давав за кашу найбільший викуп.

Цей обряд мав давнє, дохристиянське походження. Кашу приносили в жертву богам землеробства і скотарства. Посуд розбивали в знак закінчення жертвоприношення (посуд, що послужив богам,

не міг служити людям). Колись в Україні учні в перший день занять їли кашу разом з учителем, а в кінці трапези розбивали горщик.

У день перших вечорниць на півдні Волині парубки і дівчата «коминка женили» — обряд на честь запалювання нового, осіннього вогню в лучнику (світочі): складалися на спільну вечерю, наймали музик і забавлялися.

Виряджання хлопців у рекрути відбувалося на прощальних вечорницях. Ця подорож товариша вважалася особливо небезпечною (за традицією виряджання в похід). На вечорницях до рекрута виявляли особливу шану, кохана дівчина дарувала йому хустку або хрестик.

Весільні вечорниці

На весільних же вечорницях молода громада прощалася з тими, що одружувалися, заводили сім'ї. На Слобожанщині наречена, прибрана в найкращий свій одяг (з квітами і стрічками на голові), зранку йшла до найближчої своєї подруги. Удвох вони йшли ще до однієї подруги, а відтак утрьох до четвертої, п'ятої і т. д. У яскравому червоному одязі, з пучком стрічок у косах, дівчата, співаючи, переходили від хати до хати цілий день. Така процесія називалася «водити дружок». Жених у цей же час збирав своїх товаришів — бояр.

Зібравши всіх подруг, наречена вела їх у заздалегідь підготовлену хату, куди надвечір приходили і бояри з женихом. Бояри приносили м'ясо (курку, гуску, баранину), а дружки — борошно, сир, масло. Готували вечерю: вареники, галушки, яєчню, смажену птицю. Після вечері співали, танцювали, слухали казки, дотепи, переодягалися (парубки в жіночий одяг чи кожух навиворіт).

Весільні вечорниці — змовини — на Київському Поліссі справляли у вечорничній хаті. Парубок, який засватав дівчину, мав пригостити своїх товаришів, а засватана дівчина — дати гостинця господині хати (хустку, сорочку).

Гриця

У великі зимові свята (пущання, другий день Різдва, Хрещення) молодь влаштовувала багаті святкові вечорниці — гриця. На

стародавні гриця сходилися молоді люди з різних кутків села в одну простору хату. Це був справжній народний бал (на 50—60 гостей), на якому танцювали, співали, переодягалися в дідів, солдат. На Лохвиччині (Полтавська область) гриця тривали майже два тижні (з 8 до 20 січня). Готувалися тут до гриць дуже старанно. Парубки вибирали собі отамана, якому здавали гроші на грище. Наймали приміщення, а також музик на весь період.

Дбали також про те, щоб вчасно погодувати музик. Музиці на грищах надавалося першорядне значення. Ще заздалегідь (на Миколи, 19 грудня) дівчата і хлопці збиралися, щоб послухати музик, чи до ладу грають.

Прощаючись із грищем («цілуючи у заслінку»), дівчата вибирали старшу кухарку й чого тільки не наварювали та не напікали для спільної вечері: пиріжки і горішки, пшоняники і вареники (з різною начинкою), узвар і кисіль, смажене і варене м'ясо (свинина, баранина, курятина, гусятина).

По закінченні гриц знову продовжувалися буденні вечорниці-досвітки аж до Великого посту. У цей час дівчата вже не пряли, а тільки шили та вишивали, приспівуючи своїм засватаним подругам. Засватану дівчину можна було розпізнати на вечорницях серед інших по прибраній у квітки та стрічки голові.

Вечорниці на Катерини й Андрія

З усіх святкових вечорниць (на запусти, на Кузьму, на Масниці й тощо) особливо важливими для молоді були вечорниці на Катерини й Андрія (7 і 13 грудня). Вони супроводжувалися різноманітними обрядами і ворожіннями про майбутню долю, переважно про одруження.

Вважалося, що на день Катерини здебільшого ворожили парубки, а на день Андрія — дівчата. Напередодні Катерини постили парубки, щоб мати добрих жінок, а напередодні Андрія — дівчата, щоб мати хороших чоловіків. Постилися цілий день, аж поки не засвітить вечірня зірка. Оскільки мета ворожінь на Катерини й Андрія одна й та сама, то й форми та способи їх були майже ідентичні, за винятком хіба що ворожіння з вишневою гілкою, яке здебільшого практикувалося на Катерини. Однак те ворожіння не пов'язане з вечорницями, бо виконувалося, як правило, індивідуально.

На Андрія (або напередодні Андрія) вечорниці справляли здебільшого у вечорничній хаті. Із принесених із собою продуктів (окрім скоромних, бо піст): маку, олії, борошна, меду, грибів, сухих фруктів, риби тощо — дівчата готували вареники з маком і сливами, пироги, узвар, книші, пшоняну чи гречану кашу, рибу, капусту, голубці, кисіль тощо. На Львівщині дівчата для приготування вечері зносили зерно жита, пшениці, гречки, гороху, і вже гуртом розмелювали те зерно, а відтак пекли та варили.

Найбільш поширеними стравами та печивом на Андріївських вечорницях були традиційні — каша, вареники, узвар, калита та балабушки.

З них ритуальні — каша, балабушки й калита — вживалися при ворожіннях. Балабушки (називали ще пампушками, кукілками, палюшками) — маленькі булочки з житнього борошна. Їх готування супроводжувалося магічними діями.

Увечері, як заходило сонце (подекуди і вночі), ішли дівчата три рази до річки, набирали ротом води та замішували нею тісто. Якщо водоймище було вкрите льодом, то рубали ополонку. Коли по дорозі в засідках ховалися хлопці та смішили дівчат, тоді доводилося ходити не три рази, а більше. Виливали воду з рота й тоді, коли дівчат перестрівав на дорозі чоловік із батогом у руці (батіг, вважали, руйнував усі чари). Принесеною таким чином водою замішували тісто, додаючи сіль. Міряли наперстком: наперсток води, наперсток солі, наперсток борошна. Замісивши балабушку, кожна дівчина її позначала та власноруч клала до печі.

Багато старань докладали дівчата, щоб спекти якнайкраще калиту — пшеничний прісний корж, що мав декілька назв, зокрема: бакала (Канівщина), бала (східна Волинь).

Корж пекли великий (подекуди як сито), переважно округлий, з діркою посередині. На південному Побужжі калита випікалася із зубчиками по краю та дірочками поміж ними (витискали наперстком), прикрашалася родзинками, цукерками, горіхами.

На Поліссі калиту пекли усі дівчата гуртом із борошна й ягід, змащували медом, щоб корж «був гарненький, біленький...»

На Київщині з тіста розкачували тоненького коржа, посипали його цукром (або змащували медом), обтикали цукерками та калиною,

потім на нього накладали знову такого ж коржа і зверху обтикали тим самим, чим і перший. Тоді пекли.

На Житомирщині пекли так: прісне тісто тонко розкачували, на нього клали товчений мак, перемішаний з медом і вареними вишнями. Усе це скочувалося у трубку, кінці якої з'єднувалися. Потім пекли в гарячій печі.

На Вінниччині калиту приправляли запашними травами та цукерками.

Як тільки вечеря була готова, спечені балабушки та калита, дівчата кликали парубків.

Головною метою Андріївських сходин було ворожіння (про свою долю, одруження, судженого). Ворожіння були з водою, вогнем, зерном, деревиною, соломою, воском, домашніми тваринами і птицею, окремими речами тощо.

Ворожили гуртом (і хлопці, і дівчата), групою (дівчата ворожили, а хлопці тільки спостерігали, часом різними жартами намагаючись їм перешкодити) та на самоті (без свідків).

Типів ворожінь і їх варіантів було безліч. Найбільш характерними та розповсюдженими були, насамперед, гуртові та групові, оскільки вони відбувалися на вечорницях.

Перші колективні ворожіння здійснювалися часто напередодні Андрієвого дня, коли дівчата вночі, після других півнів, кликали Долю (судженого). Ходили берегом і гукали: «Доле, Доле, Догу-у!» Доля начебто озивалася. На Білоцерківщині, гукаючи Долю, дівчата прислухалися: де відгукнеться — туди й заміж іти.

Долю (судженого) дівчата запрошували (перед Катериною та Андрієм) також до каші (пшоняної з маком), виносячи її опівночі в горщику (мисці чи ложці) до воріт та вигукуючи: «Доле! Доле! А йди кашу їсти» або ж: «Суджене, не згуджене, ходи зо мною кашу їсти». Як обізветься на поклик хто молодий або собака загавкає тоненько, то та дівчина вийде заміж за парубка, а як старий або ж собака загавкає грубо — то за вдівця. Коли ж ніхто не відгукнеться, то дівчина сумує, бо це знак, що ніхто її не засватає.

З'івши кашу, дівчата кидали порожній горщик через голову і, коли він не розбивався, його топтали ногами. На Харківщині дівчата разом із парубками виходили за ворота, там їли кашу з примовками, дослухаючись, з якого боку чути гавкіт собак. А ще кликали судженого, виходячи на перехрестя з дзеркалом і наводячи

його на Місяць: «Суджений мій, ряжений, вийди до мене та поговори зі мною». Жених повинен був з'явитися у дзеркалі.

Гуртові ворожіння на Андрія у вечорничній хаті починалися здебільшого з балабушок. Це був час, коли на небі з'являлася зірка та вже була готова вечеря. Посеред хати ставили низенького ослона (стільця, решето, віко з діжі, заслінку тощо) і застеляли рушником. Подекуди рушника стелили на долівку. Тоді розкладали на ньому балабушки (пампушки, паляннички, буханці, калачики, хлібчики, опіканці тощо) в ряд по одній або парами. Кожна дівчина знала свою. Випікали балабушки різні: маленькі і великі (завбільшки з волоський горіх або яблуко).

Дівчата або парубки заводили до хати на житньому перевеслі собаку. Іноді прив'язували йому червону стрічку. Голодний собака (часто йому не давали цілий день їсти) біг до балабушок. Чию з'їсть найшвидше, та дівчина найперша мала вийти заміж (і так по порядку). А чию не торкне, та залишиться ще рік дівувати. Спостерігали і в який бік собака понесе балабушку — звідти надійдуть свати. Якщо ж ніс її у покутній куток або ж пробував загрібати у землю, то це віщувало смерть. Подекуди (Сумщина, Київщина) собаку спочатку добре годували, а вже тоді розкладали перед ним балабушки.

Дівчата, яким собака «призначив» весілля, обв'язували його перевеслами навхрест (як дружку на весіллі) і шанобливо виводили з хати (Херсонщина) або ж обводили тричі навколо хати, тримаючи за шию рушником (Поділля).

На Полтавщині найбільш надійним способом ворожіння вважався такий: балабушки, змащені маслом, клали попарно на ослоні. Кожну пару називали, відповідно, іменами дівчини та судженого. Голодний собака з'їдав одну балабушку з одної пари, другу — з другої, тобто складав пари по-своєму. Одруження мало відбутися так, як він наворожив.

Ворожіння на балабушках було відоме по всій Україні. На Гуцульщині дівчата (кожна на самоті) ліпили по дев'ять маленьких пирогів із бринзою і маслом, клали на праник і впускали нагодованого кота. Якщо кіт торкався лише одного пирога, то дівчина ще мала дівувати, а якщо кількох, то незабаром — весілля.

Ворожили також із вогнем, водою й воском. Відбувалося це так: хлопці та дівчата прикріплювали маленькі воскові свічечки (позначені іменами) до половинок шкаралуп горіхів або зроблених із

воску мисочок чи просто дощечок. Принесену з найближчого джерела чи річки воду наливали у миску, опускали туди запалені свічечки і спостерігали за їх рухом. Якщо свічечки парубка і дівчини зіштовхувалися і разом пливли, це означало, що вони скоро поберуться. Чия свічка потоне, той чи та буде без пари. Воду з миски разом з восковими свічечками по закінченні ворожіння виливали туди ж, звідкіль набирали.

Для того щоб з'ясувати, чи повінчаються закохані, у миску з водою кидали два листочки барвінку. Якщо листочки сходилися, то мало бути весілля.

На Прикарпатті дівчата виймали з печі розжарені вуглики й клали їх між зубцями маглівниці (рубель — знаряддя для прасування). Чий вуглик найшвидше згасав, та дівчина першою виходила заміж.

На Чернігівщині, Полтавщині популярним був такий спосіб ворожіння: все товариство (дівчата і хлопці) знімало свої пояси, скочувало їх і кидало у решето (сито або ночви). Тоді той, хто держав решето, підкидав його: як випаде парубоцький пояс — ожениться цього ж року, як дівоцький — вийде заміж.

Ворожіння часто супроводжувалися сміхом, жартами, вигуками, а то й сльозами (коли дівчині не випадало заміжжя).

Особливе пожвавлення наставало, коли в хату приносили живого півня (Полтавщина, Слобожанщина), курку (Волинь), гуску (Рівненщина) або качура (Галичина), тоді дивилися на поведінку птаха. Якщо півень, наприклад, кидався спочатку до зерна, жених мав бути добрим господарем, а коли до води — п'яницею.

Зловивши гарного качура (чи гуску), дівчата зав'язували йому голову хусткою й пускали на долівку. А самі, взявшись за руки, крутилися навколо, примовляючи: «До мене, тасечко, до мене». На яку дівчину найперше натрапить птиця, та й швидше за всіх вийде заміж.

Окрім ворожінь про одруження, яких було найбільше, дівчата намагалися розгадати таємницю: а яка ж на них доля чекає. Для того на столі під три (або п'ять) перевернутих догори дном миски (покришки чи горщики) клали перстень, бинду (стрічку), барвінковий віночок, ляльку, очіпок, хустку, нитки, квітку, коралі, свічку, цілушку хліба, вуглик, землю в хусточці, хрест, цибулю тощо, ставили воду. Дівчата, що мали ворожити, по черзі виходили з хати (у сіни, надвір), а в той час вечорнична мати підкладала які-небудь із зазначених предметів під миски. Набір із трьох-п'яти предметів у різних місцевостях

України був різний, однак віночок і очіпок входили до нього повсюдно. Дівчата поверталися по одній до хати і, не знаючи, під якою посудиною що лежить, піднімали одну з них. Якщо натрапляли на віночок, квітку, бинду, то мали ще довго дівувати; на перстень, очіпок, перемітку чи хустку — вийти незабаром заміж; коралі — залишитися дівчиною; хліб — бути багатою; вуглик — чоловік буде ковалем; нитки — ткачем тощо. Лялька, цибуля віщували, що дівчина стане покриткою, а свічка, хрест, земля в хусточці віщували смерть.

Після гуртових ворожінь у хаті, перш ніж розпочати головне ритуальне дійство — кусання калити, дівчата виходили надвір, де продовжували свої ворожіння уже без парубків (подекуди ворожили надворі після спільної вечері). Парубки залишалися у вечорничній хаті, а інколи виходили й собі, підглядали за дівчатами, намагалися перешкодити їм у ворожіннях, кепкували з них, зрідка ворожили й собі.

Дівчата розбігалися по двору, кожна вибирала собі місце біля тину й починала рахувати кілля (паколи, частоколи) до першого повороту, чи від межі до межі, чи ще якось. Найчастіше рахували кілки парами, примовляючи: «Молодець — удівець» або «дівчина — молодиця». Якщо на останньому кілку випадало слово «молодець», дівчині судилося вийти заміж за парубка, якщо «вдівець» — за вдівця, «молодиця» — вийти заміж протягом року, а «дівчина» — ще рік дівувати. Часом дівчата називали кілки іменами знайомих парубків. На кого випадав останній кілок, той буде її чоловіком.

На Полтавщині рахували кілки тричі по дев'ять і останній (тридев'ятий) перев'язували стрічкою. Зранку ходили оглядати перев'язаний кілочок. Якщо він у корі, рівний і дістає землі, то чоловік буде високий, багатий і мудрий; якщо короткий і без кори, то низький і бідний; а як сучкуватий, то дурний. Натичка (яка доточується до нижнього кілка) свідчила, що посватає вдівець.

На Чернігівщині, Поділлі дівчата виламували свій останній кілок і, лягаючи спати, клали його під подушку. Хто з парубків їй приснився, той мав стати чоловіком.

На Слобідській Україні рахувати кілля виходили з рушниками в руках разом дівчата і хлопці. Кожен рахував ту частину тину, на яку сягала довжина його рушника. Дівчата при цьому приказували: «вдівець — молодець», а хлопці «бідна — багата». Після того дівчата бігли до найближчого потоку, ставка, річки. Там засукували рукави, опускали руку в ополонку і витягали, що попадеться «на

щастя». Коли витягали тріску, то вийде заміж за теслю, бондаря, колісника чи столяра; якщо ремінець (шкураток) — за чоботаря; гвіздок (уламок заліза) — за коваля; черепок — за гончара; ганчірку або нитку — за ткача чи кравця; камінь — за муляра; шматок паперу — за писаря, канцеляриста або вчителя; соломину або землю — за хлібороба чи бідного ціпов'яза. Як зловить рибку — за рибалку; кістку — за костоправа. Повертаючись від ставка (річки), дівчата смикали солому зі стріхи, виминали її і рахували: скільки зерен, стільки старостів прийде, коли ж зерен немає — зостанеться дівкою довіку.

Одним із найпоширеніших ворожінь на Андрія по всій Україні було засівання. Дівчата сіяли конопляне сім'я, часом жито, льон і мак, переважно навколо хати, і приспівували: «Андрію, Андрію, я коноплі сію. Дай ми, Боженьку, знати, з ким я їх буду брати!..» Гуртове засівання здійснювалося надворі здебільшого ввечері перед або після спільної вечері. Однак на Одещині таке ворожіння робили вдосвіта: дівчата йшли на город, там сіяли мак, заволочуючи опущеними до землі спідницями — «щоб по добрі ходити і в розкоші жити».

На самоті вдома сіяли переважно опівночі. Обсівали в хаті коло себе насіння льону чи коноплі (Чернігівщина), заволочували чоловічими штанами, взявши очкур у зуби (Гуцульщина, Прикарпаття), або ж з порога (Київщина) чи надворі. Головною метою засівання було побачити судженого вві сні (в переважній більшості варіантів) або й наяву.

Після ворожінь дівчата поверталися до вечорничної хати, подавати вечерю. Потім здійснювали головний ритуал Андрієвих вечорниць — кусання калити.

Великий корж — калиту (калату, кібалу, короля тощо) змащували медом (робили це часто парубки), підвішували на червоному поясі чи гарній бинді, мотузці, нитці (теж червоних) за дірку, що була посеред коржа чи збоку. Тоді цей пояс чіпляли на сволок чи гачок у стелі дуже високо або на відстані людського зросту так, щоб можна було схопити зубами. Подекуди калиту вішали на тичці або клали край столу (пізніший варіант). А відтак обирали вартового до калити (Калитинського), якого ще називали писарем, дідом, попом, Коржовським тощо. Цей чоловік мав бути вельми дотепним, балакучим, щоб умів усіх розсмішити. Вибраному писарю чіпляли бороду й вуса з клоччя, давали в руки миску (глечик, черепок) з «чорнилом» — сажею, розколоченою у воді (місцями замість сажі використовували руду глину, мед, помиї, меляс, ряжанку), та квача (із клоччя, курячого пір'я, віхтя тощо).

На Волині, крім «діда», біля калити стояла ще й «баба» з прилаштованим на спині горбом. А на Харківщині калиту вартувала вечорнична мати та розгойдувала її так, щоб важко було вкусити. Бо ж за правилами цієї гри-ворожіння, треба було відкусити коржа (або й зірвати його), не допомагаючи собі руками й при цьому не засміятися. Котра дівчина або парубок засміються, перш ніж відкусити коржа, тих писар мазав по губах сажею (глиною, медом, ряжанкою тощо).

Коли калиту підвішували високо, то щоб вкусити її, треба було підскочити на коцюбі, ще й не розсміятися. Це зробити непросто, корж гойдався, а іноді його ще й на мотузці писар то опускав, то піднімав, коли прибулий на коцюбі ротом хапав ту калиту.

Завданням писаря було будь-що розсмішити вершника — Кочержинського, Коцюбовського. Допомагали смішити всі присутні: розповідали жарти, самі сміялися. Під час кусання калити в хаті все колотилося: шум, сміх, регіт. Важко було не розсміятися.

Отож кожен з учасників Андрієвих вечорниць по черзі сідав на коцюбу (кочергу, рогача, лопату тощо), як на коня, й «їхав» від порога до калити, виробляючи при цьому різні скоки ногами, сам себе поганяючи чи імітуючи то іржання коня, то вигуки погонича. Першими «їхали» парубки, потім дівчата. Подекуди, коли «їхали» парубки, писарем була дівчина, а коли дівчата — парубок.

«Під'їхавши» до коржа «за щастям», вершник кланявся писареві, і тут розпочинався діалог-змагання.

— Добрий вечір, Калитинський!

— Добрий вечір, Кочержинська!

— Приїхала калити кусати!

— А я буду по губах писати!

— А я вкушу!

— А я впишу! і т. ін.

— Діду, діду (або ж Андрію, Андрію)! Я до тебе їду калиту кусати!

— А я буду по лобі писати!..

— Куди їдеш?

— У млин!

— Що везеш?

— Міх!

— А що в міху?

— Сміх.

— Панове громадо, позвольте мені калиту кусати!

— Кусайте, пане, та не засмійтеся!

Цікавий варіант цієї гри побутував на Чернігівщині. Поклавши коржа край столу, «головніші» хлопці йшли у сіни. Тоді один із них відчиняв навстіж двері й, як це робиться на весіллі, казав: «Староста, благословіть (дозвольте) це добре діло почати». З хати йому: «Можна». Тоді торохкав рогачем по одвірках. І так робив тричі. Після того «виїжджав» на кочерзі в хату, а за ним й інші хлопці. У цей час грали музики та смішили.

На Київщині, Черкащині, Одещині коржа обвішували цукерками і кожен, хто підскакував, відривав цукерку губами (не кусаючи калиту). А тому, хто засміється, обличчя вимазували сажею, і він нічого не отримував.

Гра в калиту тривала доти, доки всі, що зібралися, не «під'їдуть» до коржа. На Побужжі калиту надкушували по три рази. Хто останній доїдав, тому діставалася стрічка (а також і тому, хто зумів зірвати зубами всю калиту). Бувало, вішали і по два-три коржі. Якщо після гри залишалося трохи калити, то дівчата розламували її й підносили хлопцям, а також усім присутнім у хаті, примовляючи: «Калита, калита, солодка була, тепер ми її з'їли, за женихом полетіли». Бувало, що дівчата не з'їдали свій шматок, а ховали за пазуху, потім клали під подушку, вірячи, що присниться наречений.

Після гри в калиту дівчата запрошували хлопців до столу (подекуди калиту відкушували після вечері). На Чернігівщині дівчата сідали по один бік, а хлопці — по другий. Вечорнична мати висловлювала побажання: «Щоб ви, дітки, усі за м'ясниці подружились». І починали вечеряти. Серед різноманітних страв (пампушки з часником, пиріжки з квасолею, млинці з медом, риба тощо) обов'язковими скрізь були вареники (з маком, ягодами, капустою тощо). На столі лежав широкий, плаский пшеничний хліб із маком. Іноді дівчата (Поділля) клали гроші у вареники, позначаючи їх, щоб, бува, самим не взяти. Хлопець, що візьме вареника з грошима, має стати чоловіком тої дівчини, яка його зліпила.

Після вечері молодь багато співала. Цього вечора хлопці й дівчата розпочинали колядувати. Танцювали «гопака», «козачка» та інші танці. Там, де постили, не танцювали і скоромного не їли.

Веселощі часом тривали цілу ніч. Після вечорниць розходилися (подекуди залишалися ночувати). Вдома дівчата продовжували ворожіння. Писали на клаптиках паперу (номерки, квитки) імена хлопців, клали під подушку. З чиїм ім'ям витягне папірець уранці, за того парубка піде заміж. Щоб приснився суджений, клали ще під голову гребінь, бинду і каптур або шматочок хліба з сіллю чи жито, приказуючи: «Хто зо мною буде жито жати, з тим я буду вік вікувати». Клали під ліжко греблю, місток із паличок або соломинок на тарілці (горнятку чи склянці) з водою. Який парубок уві сні переведе через місток, той і посватає. А та дівчина, яка хотіла зараз же побачити судженого, ворожила так. Вона, вбравшись як наречена на весіллі, запалювала дві свічки, ставила двоє дзеркал і сідала між ними. Опівночі у дзеркалі повинен був з'явитися жених.

На Волині дівчата садили гілочку вишні в горщик так, щоб ніхто не бачив, і ховали, щоб, бува, не побачив піп (бо всохне). Якщо те гільце до Різдва зацвіте, то буде вона щаслива.

На вишні ворожили на врожай. Позначали нитками гілочки на пшеницю, просо, гречку і всяку пашницю. На який злак гілочка зацвіте, на той буде врожай.

Подекуди після вечері дівчата запрошували до своєї хати тих хлопців, які зачепилися за їхні мотузки (вони ще до того, як парубки мали прийти на вечорниці, на вулиці, стежці чіпляли мотузки, а самі ховалися, спостерігаючи: хто за чию зачепиться, ту дівчину й свататиме). Вдома дівчина пригощала парубка різними наїдками і напоями, яких він тільки забажає. Гостина та тривала «аж до дня».

Свято Андрія молодь, особливо дівчата, вважали найважливішим, його чекали з радістю. Тривало свято два-три дні, до нього навіть готували новий одяг. Парубки та дівчата заздалегідь збиралися і радилися, як найкраще провести його. Зносили продукти, наймали музик. Для того, щоб роздобути продукти на Андрієві вечорниці, дівчата ходили «циганувати» (Київщина). Одна з них, вимащена сажею, мов циганка, ворожила, а інші примовляли, танцювали, виграючи на заслонці від печі, гребінці тощо. Ходили до тих односельців, що любили потішитися. Ті їм за ворожіння та веселощі дарували: хто борошна, хто маку, хто меду тощо.

Наступного дня після Андрія хлопці й дівчата справляли підандрійчика або поандрійчика. Цього дня вже не ворожили, а тільки веселилися.

На Одещині, прощаючись з Андрієм, молодь влаштовувала йому «похорони». Увечері парубки та дівчата робили опудало Андрія. Тоді клали його на покуті, під образами і починали за ним сумувати, а то й голосити (плакати). Це тривало годину-дві. Потім брали те опудало й несли на город або до урвища й там залишали (тобто хоронили). Після цього продовжували веселощі, танці, чим і закінчувалося Андрієве свято.

Андрієві вечорниці іноді (Вінниччина) були останніми, після яких молодь уже більше їх не справляла аж до наступної осені. На Лемківщині вечорниці закінчувалися перед Різдвом (5 січня) і цей вечір звався ламаником (тоді парубки ламали дівчатам кужелі з веретенами на знак того, що вечорниці закінчилися). Тоді ж під час спільної вечері молоді люди складали подяку господарям за те, що приймали у себе вечорниці.

Вулиця

Природа й кліматичні умови України дозволяли молоді з ранньої весни аж до зими збиратися гуртом на обраному місці, яке називалося вулицею. Це могло бути й на околиці села, і на кутку, і посеред села на майдані, коло церкви чи млина, на березі річки або на узліссі.

Порядкували тут також парубоча та дівоча громади. Ходити на вулицю, як і на досвітки та вечорниці, мали право тільки визнані члени парубочої громади. В окремих районах України колись побутував звичай, згідно з яким парубок уперше виходив на вулицю у скоромний день, а дівчина — у пісний. Заборонялося ходити на вулицю покриткам, одруженим тощо.

Починалася вулиця у різних місцевостях по-різному; це було пов'язано з погодою та заняттями людей. Як правило, початок вуличних зібрань припадав на ранню весну, коли вже розтанув сніг. Закінчувалася вулиця пізно восени, коли холод заганяв молодь у теплу хату — на вечорниці та досвітки.

У давнину, виходячи вперше протягом року на вулицю, дотримувалися певних звичаїв. На Київщині, наприклад, це була зборня — дівчата співали веснянки, на обраному місці закопували горщик каші, прибивали його шворнем (металевий або дерев'яний стержень,

що є вертикальною віссю передка воза, візка тощо) і спалювали жмут соломи, водночас проганяючи зиму та розпочинаючи гуляння. В інших місцевостях подекуди забивали на місці зборища голку, волочену по землі навколо села, крутили витушку, закопували кашу, зварену в яйці, тощо. Це був відгомін давніх вірувань і обрядів.

У будень на вулицю виходили вечорами, коли заходило сонце; у свято, бувало, й по обіді. Йдучи на вулицю, молодь вбиралася по-святковому; дівчата заквітчувалися. На противагу досвіткам і вечорницям, сюди не брали з собою ручної роботи, а тільки відпочивали й розважалися. Тут лунали співи, грали музики, танцювали. Молодь, яка ходила на заробітки у сусідні села чи до міста, приносила звідти нові пісні й танці. Таким чином, окрім «козачка», «метелиці», «горлиці», «гопака» та інших місцевих, власне українських танців, по всій Україні поширилися «полька», «краков'як», «падеспань», а подекуди — «коробочка», «реченька» тощо, запозичені від поляків, росіян.

У великих селах кожен куток мав свою вулицю. Ці імпровізовані гурти з різних кутків намагалися переспівати один одного; тому серед молоді високо цінувалося вміння гарно заспівувати й виводити. Піснею щовечора скликалася вулиця — один гурт починав, другий підхоплював, третій часом співав наперекір. Подеколи майже до самого ранку селом лунали пісні.

На вулиці проходило жваве спілкування, зароджувалися симпатії. Подарувати писанку на Великдень, оббризкати водою в обливаний понеділок, провести дівчину додому після гуляння означало виразити свою прихильність.

Часом бували на вулиці бійки — переважно за дівчат. Іноді хлопці ходили «куток на куток» чи й «село на село»; дорослі розцінювали це як розбишацтво, але сильно не карали, вважаючи це за один із неписаних законів вулиці. За таким же неписаним законом, наприклад, парубки могли покарати дівчину за зраду — обмазати дьогтем ворота, безжально висміяти, бешкетувати довкола її хати й на подвір'ї. Ці з'ясування стосунків належали до внутрішніх справ молодіжної громади; дорослі у них втручалися рідко.

Багатолюдними були вулиці, коли приходила молодь з інших сіл — на храм чи на ярмарок, у святкові дні. Чужі хлопці мусили ставити місцевим могорич. Хто не хотів рахуватися з місцевою громадою, часто був битий.

Вуличні звичаї в кожній місцевості мали свої характерні риси. У багатьох куточках України, наприклад, дівчата співали більше, ніж хлопці. Проте так було далеко не скрізь. У ряді сіл на Івано-Франківщині існував давній звичай, за яким дівчата ввечері майже ніколи не виходили гуляти на вулицю — це вважалося непристойним. Хлопці ж часто збиралися на вулиці, співали та розважалися. Це і сприяло виробленню тут стійких традицій чоловічого гуртового співу. Подібний звичай існував й у селі Клембівка на Вінниччині. На одному з кутків села збиралася увечері в неділю група хлопців. Співали пісень, а потім рушали з піснями по селу, відвідуючи всім гуртом молодих дівчат. Дівчата ж у цьому селі також на вулицю увечері не виходили, а зустрічали молодих гостей у себе вдома. Погулявши з півгодини в одної дівчини, весь гурт йшов далі — туди, де світилося. І так майже до самого ранку по селу то там, то тут лунали парубочі голоси.

Утім, на вулиці не тільки співали й танцювали, а й розповідали казки, небилиці, гойдалися на гойдалках, грали в різні ігри.

Плетіння вінків

Однією з найулюбленіших дівочих розваг було вінкоплетіння. Така справа не лише дозволяла насолодитися привабами природи, але й поспівати пісень, помріяти про кохання...

Вінок — чи не найкращий головний убір молодої дівчини. Виконаний за всіма правилами краси вінок дуже привабливо прикрашав дівоче обличчя, надаючи йому ще більшої свіжості. Вінок не повинен був бути занадто великим та високим, найкраще, якщо він щільно прилягав до голови.

Вінок — це ще й ознака дівочої честі, дошлюбної незайманості. Зокрема, молодиці вже не мали права носити вінки, тим більше зі стрічками, а тільки хустки.

До речі, раніше кожен колір стрічки мав конкретне значення: біла — до шістнадцяти років, незаміжня; зелена — незаймана; червона — має парубка, закохана; блакитна — сирота тощо.

Справа плетіння вінка була не така вже й проста, як могла здатися на перший погляд. У цьому мистецтві дівчата повинні були

ставати справжніми майстринями, як і в опануванні таємниць вишивання та інших жіночих премудростей. З одних і тих самих рослин виходили найрізноманітніші природні прикраси. Дівчина мусила знати, яке поєднання кольорів їй пасує найбільше до лиця. У холодну пору року використовували різнокольорові стрічки, у жодному разі не застосовували штучних квітів — тільки черниці могли виготовляти з них мистецькі вироби.

Для створення вінка використовували найрізноманітніші рослини, але були й особливі «списки» квітів до деяких свят. Наприклад, щоб захисна сила вінка проти нечисті була ще більшою, серед квітів вплітали часник. У деяких місцевостях України дівчата додавали у вінок пташине пір'я. На Західній Україні подекуди побутував звичай вплітати у вінок маленькі металеві пелюстки — і такий вінок мав назву «чільце». З березової кори в деяких регіонах України робили щось на зразок діадеми, прикрашали їх тканиною та коштовностями.

Весільний вінок, навіть паперовий, обов'язково повинен був містити символ вірного кохання — барвінок. Цей вінок — оберіг від злого ока для молодої. Виготовлення весільного вінка — ціле магічне дійство, що супроводжувалося обрядовими піснями.

Вінок також обов'язково слід було плести з гілок того дерева, яке вважалося деревом божества. Можливо, це один із витоків традиції увінчувати героїв, видатних осіб і переможців дубовими вінками. Не виключено, що звідси бере початок і звичай класти квіти й вінки на могили.

Дівчина, яка заплямовувала себе, втрачала невинність, уже не мала права одягати вінок — символ краси й чистоти.

За народними уявленнями, вінок, сплетений із живих квітів, був своєрідним оберегом від злих намірів як людей, так і потойбічних сил. Він начебто давав дівчині сили обернути проти лиховісника його ж злі наміри. Крім того, дівчина не повинна була скидати вінка напередодні дня Івана Купала, дня святого Юрія, протягом Зеленого тижня, щоб убезпечити себе від замахів різноманітних негативно налаштованих щодо людини сил: мавок, русалок, чортів, мерців тощо.

Збирання квітів для вінка часто поєднували зі збиранням зілля, лікарських рослин, ягід. Збирати чудодійні рослини слід було правильно: спочатку перед рослиною стати обличчям до сходу сонця, а потім обернутися на захід і зірвати її, супроводжуючи дії спеціальними примовляннями. Зібране зілля використовували від усіляких хвороб.

Старі люди казали, що збирати чарівне зілля необхідно обов'язково без одягу, оскільки інакше рослини не матимуть сили при лікуванні. Тільки дітям дозволялося не роздягатися. Крім того, зібрати зілля треба було до того, як упаде роса.

Після колективного збирання й молодиці, й старі баби, а особливо молоді дівчата (собі окремо) сідали до святкового столу. Іноді робили навпаки: спочатку готували всілякі смачні страви, а потім йшли разом до лісу.

Сьогодні, на жаль, така популярна колись суто дівоча розвага, як вінкоплетіння, втрачає свої позиції.

Бешкети хлопців

Хлопці теж любили весело відпочивати, але їх розваги дещо відрізнялися від дівочих. Якщо дівчина відпочивала, співаючи пісень або просто спілкуючись з однолітками, то парубок обов'язково мусив щось утнути. Найневинніші витівки — це кепкування з тих самих дівчат, безупинні жарти та дотепи. Когось налякати, розіграти — теж не остання втіха. Хлібом не годуй — дай тільки влаштувати бійки-ігри: парубки по обіді чи звечора збиралися й жартома билися навкулачки, визначаючи з-поміж себе найсильнішого та найспритнішого. Але бешкетували й більш серйозно. Так, якщо парубок сердитий на батька своєї дівчини (не пускав доньку на цілу ніч гуляти або говорив: «Не ходи з ним, ледарем!»), то такого батька могли провчити. Парубок підмовляв хлопців, ставив могорич і хлопці гуляли! Вранці: там — віз на хаті, там — ворота на річці плавали, а в іншого господаря — він дуже дошкулив парубкам — геть паркан розібрали, і кілка не знайдеш. «Порушники порядку» могли зав'язати мотузкою або закласти дровами, підперти кілком двері хати, вилізти на стріху та заткнути комин, щоб дим пішов усередину, пустити в димар горобців тощо. Ознакою молодецької сили вважалося вміння непомітно винести віз на хату. На ранок побачити це видовище збиралося чимало глядачів. Досить часто парубки грюкали у стіни та вікна, а якщо хтось виглядав, його обливали водою або чорнили обличчя сажею. Ці та інші ритуальні безчинства практикували здебільшого на подвір'ях, де дівчата були на порі. Але зазвичай такі пустощі хлопці виробляли в ніч на Андрія — єдиного на рік вечора, коли нікому не можна було ображатися на парубків.

Народні ігри

Полюбляли грати в різноманітні ігри, як правило, діти. Цим забавам у всіх народів світу відводилось важливе місце. Їх вважали цінним надбанням народу, елементом національної культури, що сприяло росту та розвитку дітей, урізноманітнювало дозвілля, збагачувало його зміст та формувало світогляд.

Народні ігри супроводжували свята та національні обряди, у їх змісті було відбито сезонні явища, звичаї, пов'язані з хліборобською та землеробською працею. Народні ігри — це історія народу, оскільки вони відображають соціальне життя кожної епохи.

За допомогою народних ігор діти опановували перші елементи грамотності, вивчаючи напам'ять вірші, скоромовки, лічилки. Окремі ігри розвивали й математичні здібності. Крім того, ігри відкривали дітям живу історію свого народу, вчили любити народних героїв і ненавидіти кривдників.

Вуличні ігри були своєрідним дитячим садком. Батьки багатодітних родин постійно були в полі, і діти об'єднувалися для ігор у самостійні осередки. Для багатьох дітлахів такі забави були не тільки формою дозвілля, але й своєрідною школою, де засвоювалися початки наук.

Отже, народні ігри та забави були цінним педагогічним засобом.

Грали в ігри на всій території України, але, звичайно, у кожній місцевості були поширені свої забави. Так, наприклад, на Гуцульщині полюбляли грати в такі ігри, як «лоза», «камінці», «горобчик», «пасіка», «птахи» тощо.

Камінці

Грають двоє-п'ятеро, переважно дівчата. Вони знаходять п'ять круглих, завбільшки з лісовий горіх, камінців. Потім сідають у коло,

посередині стелять рядницу або що-небудь з одягу. Визначають, з кого має початися гра та до якого числа грати.

Гравець бере в руку всі камінці. Один із них кладе на ряднину, а другий правою рукою підкидає вгору на 20—40 см від землі. Миттєво тією самою рукою, якою підкинув уверх камінець, має схопити того камінця, що на ряднині, а потім того, що падає. Камінці, що опинилися в жмені, тією ж рукою перекидаються на тильний бік долоні й знову повертаються в жменю. Скільки камінців залишилося в жмені, стільки гравець має чисел.

Після цього на ряднину кладе вже два камінці, а третій підкидає вгору. І знову миттєво хапає ті два, що на ряднині, і ловить того третього, що падає. Після чого із жмені перекидає на тильний бік долоні й назад. Скільки камінців залишиться у жмені, стільки гравець має чисел. Так гра продовжується до останнього камінця, а потім знову, якщо не було помилки, гравець починає грати від одного камінця. Коли гравець помилився, тоді камінці бере інший за чергою й грає ними так само.

Виграє той, хто досягнув домовленого числа.

Лоза

Грають навесні тільки парубки, переважно коло церкви на Великодні свята. Число гравців необмежене, але основа гри складається з чотирьох парубків: переднього «стільця», заднього «стільця» і «лави» — з двох.

«Лава» — два хлопці туляться плечима докупи, переплітаються обома руками й нахиляють голови вперед. Передній «стілець» до «лави» теж стає плечима, потім нахиляється вперед так, щоб руками міг торкатися своїх колін. Задній «стілець» тулиться боком до «лави» і нахиляє голову вперед. Основа гри готова. Інші парубки починають бігти до переднього «стільця», стрибком стають перед ним на пальці ніг, обидві руки кладуть «стільцеві» на плечі й намагаються головою стати на «лаву», саме посеред плечей, піднімаючи ноги догори. Передній «стілець» бере його за коліна й допомагає зробити це. Ставши головою на «лаву», бігун перекидається через задній «стілець» і падає ногами на землю, продовжуючи свій біг ще декілька кроків.

Головна мета гри — перекинутися догори ногами через «лаву». Кожен гравець може робити це стільки разів, скільки йому заманеться.

Птахи

Гра відбувається надворі. Діти обирають з-поміж себе купця і господаря. Визначають місце, де буде пташине гніздо, торба (місце для спійманих пташок) і ліс.

Діти сідають у ряд у пташиному гнізді. Господар кожному гравцеві таємно від купця дає пташине ім'я (синиця, горобець, зозуля, жайворонок тощо) і запрошує купця на торг.

До птахів повільно підходить купець, вітається з господарем і починає торгуватися:

— Добрий день!

— Доброго здоров'я.

— Чи немає у вас на продаж птахів?

— Є ось кілька, — вказує господар на принишклих пташок.

— Ото все продається?

— Так.

— О-го-го!

— А яку вам пташку треба?

— Зозулю.

Коли є зозуля, вона швидко схоплюється й втікає від гнізда до лісу, вигукуючи:

— Ку-ку! Ку-ку! Не дістанеш в руку!

Якщо втікає синичка, то вона може промовляти:

— Ці-ці-бінь, ці-ці-бінь! Фіць, фіць, фіць!

Якщо ж діти грають навесні, то синичка може вигукувати:

— Покинь сани, бери віз, аби мене перевіз. Фіць, фіць, фіць.

Купець повинен спіймати пташку, що вилетіла з гнізда, доки вона не залетіла до лісу. Якщо йому це вдається, він кладе її до торби, якщо ні, то вона сідає знову до гнізда. Господар дає цій пташці нове ім'я, і гра продовжується доти, поки купець не виловить усіх птахів. Виграє та пташка, яка найбільше за всіх вилітала з гнізда і поверталася до нього. Вона стає купцем, а купець — господарем. Гра починається знову.

Пасіка

У цю гру можуть грати хлопці, дівчата, малі та дорослі. Число гравців необмежене, але чим більше, тим цікавіше проходить гра. Відбувається вона на відкритій місцевості.

Діти з-поміж себе обирають пасічника та визначають місце знаходження вулика і меду. Вуликом називають корч, дерево, камінь тощо. Тут мають сидіти до кінця гри штрафники.

Медом може бути м'ячик, клубочок або якийсь інший предмет, але такий, щоб гравець при ударі не зазнав тілесних ушкоджень.

Усі гравці сідають або стають у ряд. До кожного з них підходить пасічник і шепче на вухо ім'я звіра: ведмідь, лис, вовк, видра, борсук і т. д. Після цього він бере мед і кладе у відповідне місце. Усі гравці наставляють на нього праву руку, трохи зігнувшись. Пасічник промовляє:

— До меду... До меду... До меду... Вовк!

Усі розбігаються в різні боки, а вовк хапає мед і кидає його у першого ліпшого. Якщо влучив у когось, то поціленого відводить до вулика, а якщо ні, то сам йде туди та сидить там до кінця гри. Втікачі, звичайно, сміються та вигукують:

— Тікай! Бий! Біжи!

Після цього всі сходяться до меду, наставляючи на нього руки. Пасічник знову називає на свій розсуд ім'я якогось звіра, і гра повторюється.

Грають доти, поки поза вуликом залишиться один гравець.

Горобчик

Грають хлопчики й дівчатка молодшого віку. Для гри потрібно: звичайна палиця, гніздо (ямка, викопана в землі під гострим кутом), лавка (дощечка завдовжки 20 см і завширшки 2 см) і горобчик (круглий конус завдовжки 3—4 см, зроблений з дерева).

Один із гравців кладе у гніздо лавку, а на неї горобчика догори дзьобом — гострим кінцем. Бере у праву руку палицю і, трохи

присівши, б'є по кінчику лавки, яка визирає з ямки. Лавка нахиляється й горобчик летить увись. Решта гравців розбігається. Вони стежать за тим, як вилетить із гнізда горобчик і в який бік полетить. Їхнє завдання — спіймати горобчика. Діти можуть ловити його кашкетами, хустинками, голіруч тощо. Хто спіймав горобчика, той і виганяє його з гнізда.

Оскільки діти під час гри не дивляться під ноги, то для гри слід обирати рівне поле.

Виграє той, хто більше за всіх зловив горобчика.

Просо

Була поширена у Центральні та Північній Україні. У цій грі два гурти стають шеренгами одна проти одної і, по черзі, співаючи, наступають і відступають із притоптуванням на місці. З двох протидіючих сторін одна сіє просо, а інша намагається винищити посіяне й відступається тільки одержавши викуп — дівчину.

А ми просо сіяли, сіяли,
ой Дід-Ладо, сіяли, сіяли. (2)
А ми просо витопчем, витопчем,
ой Дід-Ладо, витопчем, витопчем. (2)
А чим же вам витоптать, витоптать,
ой Дід-Ладо, витоптать, витоптать? (2)
А ми коней пустимо, пустимо,
ой Дід-Ладо, пустимо, пустимо. (2)
А ми коней займемо, займемо,
ой Дід-Ладо, займемо, займемо. (2)
А як же ви займете, займете,
ой Дід-Ладо, займете, займете? (2)
А шовковим поводом, поводом,
ой Дід-Ладо, поводом, поводом. (2)
А ми коней викупим, викупим,
ой Дід-Ладо, викупим, викупим. (2)
А чим же вам викупить, викупить,

ой Дід-Ладо, викупить, викупить? (2)
А ми дамо сто срібних, сто срібних,
ой Дід-Ладо, сто срібних, сто срібних. (2)
Не візьмемо й тисячі, тисячі,
ой Дід-Ладо, тисячі, тисячі. (2)
А чого ви хочете, хочете,
ой Дід-Ладо, хочете, хочете? (2)
А дайте нам дівчину, дівчину,
ой Дід-Ладо, дівчину, дівчину. (2)
То дамо вам дівчину, дівчину,
ой Дід-Ладо, дівчину, дівчину. (2)
А ми дівчину беремо, беремо,
ой Дід-Ладо, беремо, беремо. (2)

Гра продовжується доти, поки усі дівчата не перейдуть у другий гурт.

Мости

Була схожа на гру «просо», але побутувала на Західній Україні. Усі охочі беруться за руки й стають у довгий ряд, який ділиться на дві рівні частини. Перший ряд біжить за ведучим, який проводить його попід так званим містком, зробленим руками двох учасників з другого ряду. Перед містком перший ряд просить дозволу пройти, погрожує силою, війною:

I — Пустіть нас, (2)
Даем воювати. (2)
II — Не пустимо (2)
Мости поламати. (2)
I — А ми дуби накупимо,
Собі мости поправимо,
Такой поідемо. (2)

Після цих слів пробігають попід місток. Протягом гри ряди міняються ролями. І так кілька разів, поки не оббіжать певну площу майданчика.

Жучок

Одна з найулюбленіших подільських та західноукраїнських ігор. Усі охочі, виконуючи пісню, стають парами у два ряди, обличчям до середини. Вимощують руками кладочку, по якій двоє дівчаток ведуть маленьку дівчинку. Задні пари тим часом виходять наперед, продовжуючи кладочку.

А в нашого жученяти
Гарні очі, як в паняти.
Приспів:
Грай, жучку, грай,
Бо в нас добрий край.
Дайте, хлопці, околота,
Повезем жучка до болота.
Приспів.
Дайте, хлопці, ріща, ріща,
Повезем жучка в трістя, трістя.
Приспів.
Дайте, хлопці, мачилниці,
Повезем жучка до криниці.
Приспів.
А наш жучок розігрався,
Йому фартух розірвався.
Приспів.

Подоляночка

Дівчата вервечкою беруться за руки та йдуть по колу. Перед цим з-поміж себе обирають подоляночку, яка спочатку перебуває «десь тут». Діти роблять вигляд, ніби шукають її поміж собою, запитливо поглядаючи один на одного, двічі приспівують:

Десь тут була подоляночка,
Десь тут була наша панночка.
Тут вона стала, до землі припала...

На ці слова подоляночка забігає в коло, припадає на одне колінце й схиляє голівку на стулені докупи та піднесені до правого плеча долоні. Далі відтворює дії, про які співається в пісні: встає, вмиває личко, береться в боки, скаче навскоки, бере дівчину скраю, обкручується з нею «млиночком», яка й стає другою подоляночкою.

Десь тут була подоляночка,
Десь тут була наша панночка!
Тут вона стала,
До землі припала,
Личко не вмивала,
Бо води не мала.
Ой устань, устань, подоляночка,
Ой устань, устань, наша панночко,
Умий личко, як та шкляночка,
Та візьмися в боки,
Поскачи навскоки —
Піди до Дунаю,
Бери дівчину скраю.

Перепілочка

Побутувала у центральній та східній Україні. Діти утворюють коло, взявшись за руки. Дівчинка, що буде перепілочкою, стає в середину кола. Усі ходять навколо неї та співають. При слові «болять» дівчинка-перепілочка торкається руками до голівки, плічок тощо.

Ой у перепілки та й голівка болить.
Тут була, тут була перепілочка,
Тут була, тут була невеличечка.
А в перепілки та й животик болить.
Тут була, тут була перепілочка,
Тут була, тут була невеличечка.
А в перепілки та плечиці болять.
Тут була, тут була перепілочка,
Тут була, тут була невеличечка.
А в перепілки та колінця болять.

Тут була, тут була перепілочка,
Тут була, тут була невеличечка.

Найпопулярнішими іграми, в які грали на всій території України були: «гуси», «ящур», «нещасний ополоник», «хрещик», «панас», «скраклі», «дідусь Макар», «довга лоза», «куці-баба», «кіт і миша», «ластівка», «веребей (горобець)».

Гуси

Обираються вовк, пастух, мати і гуси. Мати трохи осторонь — вдома. Пастух жене в поле гусей пасти. Вовк сидить між матір'ю і полем, де гуси. Мати починає кликати:

— Гуси, гуси, додому!
— Чого?
— Вовк за горою!
— Який?
— Сірий, білий, волохатий! Тікайте швидко до хати!

Гуси тікають, а вовк ловить. Кого впіймає, приводить додому. Мати перераховує гусей і, одного не дорахувавшись, звертається до пастуха:

— Де гуска?
— Продав.
— Що купив?
— Булку.
— Де вона?
— З'їв.

Мати б'є пастуха і знову посилає його пасти гусей. Так продовжується доти, поки вовк не переловить усіх гусей. Повернувшись з останнім гусаком, пастух зізнається, що гусей забрав вовк. Мати пропонує відібрати гусей, йдуть до вовка.

— Чи не бачили ви наших гусей?
— Ні, не бачив (гуси в цей час ґелґотять).
— А що то ґелґотить?
— Та то борщ кипить (гуси шиплять).
— А що то шипить?
— Каша біжить.

— Дайте-но подивлюсь, — мати відштовхує вовка, — може, то наші гуси.

Упізнавши своїх гусей, розтулює їм руки, які ті міцно стискають. У кого не розтулить, той буде вовком.

Ящур

Збираються дівчата. Одну з гурту обирають за ящура, інші беруться за руки, водять хоровод і співають:

Ой не сиди, ящуре,
В гороховім місті,
Май собі дівку,
Як перепілку,
Котру маєш,
Собі забираєш.
Як не ймеш,
Зараз вмреш.
Завтра поранку
Сховаєм у ямку.
Пирогів напечем,
Ящура пом'янем.
А ти таки, ящуре,
Не соромайся,
Котрійсь пані поклоняйся.
Чи старій, чи малій,
Чи мені, молодій.

Переспівавши, зупиняються, і ящур вибирає якусь із дівчаток і кланяється їй. Дівчина дає якийсь подаруночок. Діти продовжують гру, поки ящур не обере кожну з учасниць гри й отримає подарунки. Потім дівчата починають по черзі просити подарунки у ящура:

Ящурочку, голубочку,
Оддай мою худібочку,
Що я пряла, заробляла,
Із ящуром прогуляла.

Ящур намагається розсмішити дівчину, а та повинна дивитись в очі й не засміятись, бо інакше ящур не віддасть подарунок.

Нещасний ополоник

Дівчата стають поряд і беруться за руки. Одна з дівчат, господарка, починає гру, звертаючись до когось із дівчаток праворуч:

— Здоров, кума! Чи ти ложки мила?
— Мила.
— А ополоник?
— Забула.
— Так не забувай, кумочко.

При цьому господарка намагається вдарити дівчину лозиною, а та повинна втекти попід руками інших дівчат і стати ліворуч. Гра триває, доки всі дівчата не стануть у тому порядку, що й на початку гри. Тоді господаркою обирають іншу.

Хрещик

Дівчата стають парами одна за одною. Дівчина попереду говорить:

— Горю, горю, пень!

Остання пара питає:

— Чого ти гориш?
— Красної дівки хочу.
— Якої?
— Тебе, пані молодої.

При цих словах остання пара розбігається, намагаючись з'єднатись перед попередньою парою, а та намагається зловити когось із них. Якщо спіймає — та, що залишиться без пари, буде «горіти», якщо ні — гра повторюється знову.

Панас

Грають хлопці й дівчата. Когось обирають Панасом, зав'язують очі хусткою, виводять на середину й обертають, питаючи:

— Панасе, Панасе, на чому стоїш?
— На камені!
— Що продаєш?
— Квас!
— Лови курей, та не нас.

Відпускають Панаса, а самі розбігаються. Він починає ловити дітей, і той, кого зловить, стає Панасом.

Скраклі

Десять круглих палиць завдовжки 30—40 см (скраклів) ставлять або у шаховому порядку, або поряд по п'ять штук. Відраховують 25—30 кроків, визначаючи середину відстані («масло»). Гравці кидають палиці через усю відстань по черзі. Якщо перший гравець зіб'є скраклю, то наступний його кидок буде з «масла». Виграє той, хто зіб'є найбільше скраклів.

Дідусь Макар

Гравці обирають з-поміж себе дідуся Макара, який повинен дізнатись, що вони робитимуть. Діти відходять від нього, загадують яку-небудь роботу: шити, рвати ягоди, танцювати тощо. Загадавши, підходять до дідуся і кажуть:

— Здрастуй, дідусю Макаре!
— Здрастуйте, діти. Де були, що робили?

Діти відповідають так, щоб трошки підказати: на городі, у садку, у хаті тощо, і показують, що вони робили. Коли дідусь вгадає, всі тікають, а він їх ловить; кого впіймає, той стає дідусем. А коли не вгадає, діти зізнаються, що робили, і теж тікають.

Довга лоза

Грають хлопці, які стають один за одним обличчям у потилицю на відстані 2 метрів. Голову і спину нахиляють, а гравець, який

стоїть позаду, розганяється, перестрибує через кожного і стає попереду. Так роблять усі по черзі.

Куці-баба

У цю гру зазвичай грають діти взимку у великій хаті. Одному з гравців зав'язують очі хусткою, ставлять на порозі та питають:

— Бабо, бабо! На чом стоїш?
— На глах-лободах.
— А що ти їси?
— У мене каша на полиці.
— А мені ж даси?
— Чорта з'їси!

Тоді ударяють його рукою й всі тікають. Якщо куці-баба когось упіймає, тому зав'язують очі. А якщо ні — гра продовжується.

— А чия-то, бабо, каша на полиці стоїть?
— Моя.
— А я виїм.
— А я з києм!
— А я утечу.
— А я дожену.
— А я в ополонку.
— А я за головку.

І знов ударяють і розбігаються. Якщо куці-баба нікого не зловить, повертається на своє місце.

— Бабо-бабо, чиє то поросятко по смітнику ходить?
— Моє.
— Коли ти його заколеш?
— Завтра.
— А мені ж даси?
— Чорта з'їси.

Якщо і цього разу куці-баба нікого не спіймає, гру завершують.

— Ти, бабо, сліпа?
— Сліпа, синочку, сліпа.
— Що ж тобі дать?
— Дай, синочку, борошенця на галушечки.

Хтось насипає куці-бабі у жменю піску абощо.

Кіт і миша

Дітлахи беруться за руки й стають у коло (танок), а двоє: кіт (хлопець) і миша (дівчина) — усередині. Коли танок піднімає руки вгору, миша тікає від кота. А коли кіт намагається проскочити за мишею — руки опускають.

А до нори, миша, до нори.
А до золотої комори.
Мишка у нірку,
А котик за ніжку.
— Ходи сюди!
— А що ж то за мишка —
Не втече.
А що ж то за котик,
Не дожене.
Мишка у нірку,
А котик за ніжку;
— Ходи сюди, ходи сюди.

Якщо котові вдається спіймати мишку, — міняються ролями.

Ластівка

Дві дівчини беруться за руки і стають навпроти іншої пари, яка так само тримається за руки. Одна пара говорить:

— Печу, печу ластівки!

Інша питає:

— Нащо печеш? Лиха втечеш, лиха й піймаєш!..

Тоді пара дівчаток, що почала розмову, роз'єднує руки, і кожна біжить у протилежний бік. Інші двоє, кожна окремо, намагаються піймати перших, не давши їм з'єднатися. Якщо та пара, яка почала бігти першою, знову з'єднається, то їй припадає знову тікати, а другій парі — ловити. Якщо ж якусь з дівчаток, які почали гру, впіймають, то ця пара, що не збіглась, ловитиме, а інша — тікатиме.

Веребей (горобець)

Діти утворюють коло, всередині — веребей. Коло швидко рухається, всі співають, плескаючи в долоні.

Киш, киш, воробей,
Не клюй конопель.
Мої конопельки,
Дрібні, зелененькі,
У вірчики в'ються,
Самі не беруться,
Братись не даються.

Веребей кидається на дітей, які утворили коло, вони розбігаються. Той, кого веребей зловить, займає його місце, і гра починається знову.

Загадки

Окрім жвавих ігор, в Україні були поширені й такі забави для дітей, як відгадування загадок. У сиву давнину загадкам надавали магічного значення, вони були пов'язані з культовими обрядами й звичаями, в них помітні сліди первісного світогляду. Вміле відгадування загадок вважалося ознакою розуму й щасливої вдачі. Загадки служили засобом випробовування мудрості, зрілості людини. Згодом вони втратили свою колишню функцію і використовувались як одна з форм розваги.

1. Розстелений кожушок, на нім посіяний горошок.
2. На татарському полі попутані коні,
   Вузлики знать, та не можна розв'язать.
3. Торох, торох, розсипався горох,
   Почало світати — нема що збирати.
4. Серед двора-двора лежить червона сковорода.
5. У бабиній хатині висить хліба скибина,
   Собаки гавкають — не можуть дістати.

6. Голуба хустина, жовтий клубок;
По хустині качається, людям усміхається.
7. Пішла пані до льоху, насипала гороху;
Вернулася з льоху — нема гороху.
8. Їхав по горі волох, розсипав горох;
Стало світати — нема що збирати.
9. Один баранець пасе тисячі овець.
10. На рогожці розіслані горошки, а в середині півбублика.
11. Усі його люблять, всі його чекають,
А хто подивиться — кожен скривиться.
12. Золотий пішов, а срібний прийшов.
13. Золоте сховалося, а срібне показалося.
14. Іде лісом — не шелестить.
Іде водою — не плюскотить.
15. Водою йде — не хлюпне,
Очеретом — не шелесне.
16. Іде лісом — не ковтне,
Іде водою — не бовтне.
17. Іде лісом — не тріщить,
Іде водою — не хлющить,
Іде до хати — на нього пси не гавкають.
18. Мету-мету — не вимету; несу-несу — не винесу; пора прийде — само пропаде.
19. Куди ступиш — всюди маєш,
Хоч не бачиш, а вживаєш.
20. Чорна корова весь світ поборола.
21 Махнула птиця крилом
закрила півсвіту чорним рядном.
22. Звечора вмирає, вранці оживає.
23. Чорна корова всіх людей поборола,
А білий віл всіх людей підвів.
24. Чорна корова всіх людей поборола,
А біла кобила всіх зведе.
25. Чорна корова людей поборола, а біла підвела.
26. По соломі ходить, а не шелестить.
27. Що коло тебе біжить, а не догониш?
28. Йде слідом за тобою: утікай — не утечеш, доганяй — не доженеш.

29. Вранці на сажень, опівдні на п'ядень, а вечором через усе поле.
30. Без сокири і дрючків ставить міст через річки.
31. Хоч сам не біжить, а стояти не велить.
32. Хто малюнок на вікні уночі зробив мені?
33. Що росте догори коренем?
34. Впаде з неба — не розіб'ється,
Впаде в воду — розпливеться.
35. «Що це? Що це? — всі кричать. — Білі мухи он летять».
36. Скатертина біла увесь світ накрила.
37. Взимку горою, а літом водою.
38. Живе — лежить, помре — побіжить.
39. Що приходить тихо, а відходить з шумом?
40. Біле, як сорочка,
Пухнате, як квочка,
Крил не має,
А гарно літає.
Що це за птиця,
Що сонця боїться?
41. Текло, текло, та й лягло під скло.
42. І в огні не горить, і в воді не тоне.
43. Старий дід мости помостив,
Молода прийшла — мости рознесла.
44. Вдень вікно розбивається, а вночі само вставляється.
45. Що без леза та без зуба
Розтина міцного дуба?
46. Реве віл на сто гір, на сто кроків, на сто потоків.
47. Біг кінь білобокий через Дунай глибокий;
Як упав — заіржав, увесь світ задрижав.
48. Біг кінь білобокий понад яр глибокий;
Як упав — на весь світ заіржав.
49. Як сіробокий кінь заіржав,
То весь світ задрижав.
50. Мене просять і чекають,
А як покажусь — утікають.
51. Ішов довгов'яз, у землю ув'яз, із землі всіх повиганяв.
52. Сидить дід за подушками
І стріляє галушками.

53. Із-під гірки, з-під крутої
Прокрадається норою
Та й до моря утіка
Через лози по ярках.

54. Сиві воли усе поле злягли.

55. Сивий віл випив води повен діл.

56. На долину, на поділ
Ліг великий сивий віл.
Надійде теля червоне —
Геть того вола прогоне.

57. Без очей — а сльози ллє.

58. Зоря-зірниця, красна дівиця,
По небу гуляла, плакала-ридала,
Місяць бачив — не підняв,
Сонце встало і забрало.

59. Червоні коромисла через річку повисли.

60. Вийшла звідкись гарна дівка,
На ній стрічка-семицвітка;
А де з річки воду брала,
Там коромисло зламала.

61. Доки батько народився, син по світу находився.

62. Прийшов хтось та взяв щось; бігти за ним — не знаю за ким, бо пішов туди — не знаю куди.

63. Летить коник, басує,
Полем-долом пустує.
Ніхто його не впіймає
І ніхто не загнуздає.

64. Є на світі кінь — всьому світу не вдержати.

65. Рукавом махнув, дерева нагнув.

66. Не кінь, а біжить, не ліс, а шумить.

67. По якій дорозі півроку їздять на коні, а півроку — без коня?

68. По якій дорозі півроку ходять, а півроку їздять?

69. Сани біжать, а голоблі стоять.

70. Вороньо біжить, а оглобельки стоять.

71. Один біжить, другий лежить, третій кланяється.

72. Стоїть верба серед села,
Розпустила гілля у кожне подвір'я.

73. Лежить Гася — простяглася,
Як устане — неба достане.

74. Довга Настя простяглася,
Якби встала, то би неба дістала.

75. Нижче трави, а вище гори.

76. Одгадай загадочку: кину її в грядочку, нехай моя загадка лежить до весни.

77. Чашечка медку закопана в льодку до нового годку.

78. Ноги на полі,
Середина надворі,
Голова на столі.

79. Що то за твір, що ні чоловік, ні звір, а має вуса?

80. На городі молода
Пишні коси розпліта,
У зеленії хустинки
Золоті хова зернинки.

81. Без рук, без ніг,
А пнеться на батіг.

82. Під землею птиця кубло звила і яєць нанесла.

83. Сидить баба на грядках, вся закутана в хустках.

84. Сидить баба серед літа,
В сто сорочок одіта.

85. Крутосто, вертосто, на йому жупанів зо сто.

86. Головата, дженджуриста,
Сорочок наділа триста,
А нога одна.

87. Стоїть пані, чепуриться,
Бо одягла сорочок триста.

88. Зозулиста, серебриста,
Сорочок наділа триста.

89. Баран у коморі, а роги надворі.

90. Товстий Гнат — при землі не знать.

91. А що то за коні в гаю на припоні: довгасті, голчасті, зеленої масті, нікого не возять, лише солі просять. Оті коні на припоні — не їдять, не п'ють, а гладшають.

92. Дівка в коморі,
А коса надворі.

93. Стоїть дуб повен круп.
94. Повна діжка жита п'ятачком накрита.
95. Під одним ковпаком сімсот козаків.
96. Малий малишко закинув бочку на вишку.
97. Малий-малишок поніс бочку на вершок.
98. Сивий кіт перевісився через пліт.
99. Без рук, без ніг, а вилізе на пліт.
100. Біг через пліт, зачепивсь та й висить.
101. Що за Мартин дереться на тин?
102. Сімсот соколят на одній подушці сплять.
103. Хлопець Мартин
Похилився через тин.
А дівчина Галка:
«Яка в тебе гарна шапка!
Ще й жовта китиця
Проти сонця світиться.
Як прилетять горобці,
Буде тобі, як вівці
Від сірого вовка».
Що це за примовка?
104. Має шкір сім, витискає сльози всім.
105. Іде пані в золотім жупані;
Хоч жупан той латка на латці,
Та приймають в кожній хатці.
106. Сидить Марушка в семи кожушках;
Хто її роздягає, той сльози проливає.
107. Сиділа старуха в дев'ятьох кожухах;
Хто побаче, той заплаче.
108. Що то за голова, що лиш зуби й борода?
109. Є шапка, але немає голови; є нога, але без черевика.
110. Били мене, били, на шматки порвали,
У воді мочили, по траві валяли.
Одну половину з кашею поїли,
Другу половину на плечі наділи.
111. Літом одягається, а на зиму одежі цурається.
112. Літом у шубі, зимою в шапці.
113. Червоний колір, а винний смак;
Кам'яне серце, а чому це так?

114. Весною біле, літом зелене, восени жовте, зимою добре.
115. У вінку зеленолистім,
У червоному намисті
Видивляється у воду
На свою хорошу вроду.
116. — Вона червона?
— Ні, чорна.
— Чому ж вона біла?
— Тому що зелена.
117. Не розбивши горщика, не з'їси кашки.
118. Живе один батько і тисячі синів має, всім шапки справляє, а собі не має.
119. На дереві я родився в кожусі, кожух розірвався, і я на землю впав.
120. Усі пани скинули жупани, а один пан не скинув жупан.
121. В якім лісі нема листя?
122. Усе мороз поглушив, а мого цвіту й не зайняв.
123. Цвіте синьо, лист зелений, квітник прикрашає,
Хоч мороз усе побив — його не займає.
124. Діжечка на діжечці, діжечка на діжечці, а зверху китичка.
125. Стоїть, колихається, головою величається, а торкнеш — кусається.
126. Сама холодна, а інших припіка.
127. Зубів не має, а кусає.
128. Стоїть при дорозі на одній нозі,
Хто її зрушить — плакати мусить.
129. Водою їхали пани, на них срібні жупани,
Хоч жупани — лата на латі, панам раді в кожній хаті.
130. Кинув не палку, піймав не галку,
Скубу не пір'я, їм не м'ясо.
131. Голова є, а шиї нема; очі є, а брів нема;
рот є, а не говорить; без ніг, а далеко ходить.
132. У хатах прозорих усі вони живуть,
Можеш ти їх бачить, та не можеш чуть.
133. Швець — не швець, кравець — не кравець,
Держить у роті щетинку, а в руках ножиці.
134. Живе — то чорне, погане,
А умре — то красне, рум'яне.

135. В кого кам'яна сорочка?
136. Що то воно: у воді водиться
З хвостом родиться,
А як виростає,
Хвіст відпадає?
137. Хто вийде у відкрите поле, не покидаючи свого дому?
138. Двічі родиться, а раз умирає.
139. Бігає Марушка у ста кожушках,
Як вітер повіє, то й спина замріє.
140. Має гребінь — не може ним чесатися.
141. Хто найраніше встає?
142. Летіло, як міх, упало, як сніг, лопатами ходить, а рогом їсть.
143. У воді купалася, а сухою зосталася.
144. Літає крилами, ходить ногами, висить догори лапками.
145. Хвостик, як ниточка, само, як калиточка, а очі, як насінинки.
146. Прилетіли гості, сіли на помості,
Без сокири, без лопати
Поробили собі хати.
147. Сам вечірньої години
Заховався в кущ калини, —
Та на дудочку одну
Грає пісню чарівну.
148. Біле як сніг, чорне як жук, вертиться як біс і повертає в ліс.
149. Летів птах через дах,
Сів на воротях,
В червоних чоботях.
150. Які ноги заввишки, такий ніс завдовжки.
Хату на хаті має, всім жабам рахунок знає.
151. Чорномазий, білодзьобий,
Він за плугом важко ходить,
Черв'ячків, жучків знаходить —
Сторож вірний, друг полів,
Перший вісник теплих днів.
152. Вірно людям я служу,
Їм дерева стережу,
Дзьоб міцний і гострий маю,
Шкідників ним здобуваю.

153. Назад вилиця, спереду шильце, спереду чорне сукенце, під сподом — полотенце.
154. Уночі гуляє, а вдень спочиває,
Має круглі очі, бачить серед ночі.
155. Розмотався сам моток
Та й полинув на лужок.
На лужку сів на вербі
І змотався знов собі.
Хто в мішок його забрав,
За те пальці обсмоктав.
156. У темній хатині живуть Мартини,
В'яжуть кружева без петлі й вузла.
157. Повний пень черешень.
158. Коло вуха завірюха, а у вусі ярмарок.
159. Тисяча тисяч бондарів
Роблять хати без дворів.
160. Ні рак, ні риба, ні звір, ні птиця,
Голос тоненький, а ніс довгенький;
Хто його уб'є, той кров свою проллє.
161. Летить — пищить, сяде — мовчить.
Хто його вб'є, той свою кров проллє.
162. Із-за тебе я бив себе,
Із-за себе я бив тебе;
Убив тебе, а кров моя тече.
163. Що то за птах, що на вісьмох ногах?
164. Не руками снувалося,
Не руками і ткалося,
Десь далеко вродилося,
У куточку вмостилося.
Сидить злодій тихо-тихо,
Комусь буде лихо-лихо.
165. Висить сито руками не вито.
166. Якої пряжі нема в продажі?
167. Летить — виє,
Сіло — землю риє,
Чорне тіло, чорний вус.
Ніби справжній сажотрус.
168. Сам чорен, та не ворон, є роги, та не бик, шість ніг без копит.

169. Колючий клубочок
Прибіг у садочок.
170. Повзун повзе, на базар голки везе.
171. Ніс, як у свинки,
Та колючі щетинки.
172. Котиться клубочок
Зовсім без ниточок.
Замість ниточок —
Триста голочок.
173. Коло бабусі сидить дід у кожусі,
Проти печі гріється,
Без водички миється.
174. Літом наїдається, зимою висипляється.
175. Не ходжу я, а скакаю,
Бо нерівні ноги маю.
Через поле навмання.
Перегнав би я коня.
Я страшенний боягуз,
Всіх на світі я боюсь.
В полі, в лісі — навкруги,
Скрізь у мене вороги.
Часом лізу я у шкоду,
Їм капусту на городах,
Моркву, ріпу, буряки.
Відгадайте — хто такий?

176. Хто вранці ходить на чотирьох ногах, удень на двох, а ввечері на трьох?

177. Було собі два брати і обидва Кіндрати, через дорожку живуть і один одного не бачать.

178. Круглі озерця ніколи не замерзають.

179. Солоне, а не сіль, біжить, а не річка, блищить, а не золото. Коли б угадати, та менш його знати.

180. Повен хлівець білих овець.

181. За білими березами лежить талалай.

182. Два ряди сорочок,
А між ними фартушок.

183. Повен хлівець білих овець, а за ними — баранець.

184. Січкарі січуть, а син Мартин перевертає тин.

185. У двох матерів по п'ятеро синів.

186. Стоїть дубина, на дубині соснина, на соснині коноплина, а на коноплині глина, а в глині капустина, а в капустині свинина.

187. У хлів іде без шкіри, а виходить зі шкірою.

188. Ріжуть мене ножакою,
Б'ють мене ломакою;
За те мене отак гублять,
Що всі мене люблять.
189. Б'ють мене ціпами,
Ріжуть мене ножами;
За те мене отак гублять,
Бо всі мене дуже люблять.
190. Без обручів, без дна повна бочка вина,
Щоб її полагодити, на те майстра нема.
191. Котилася бочка з горбочка,
Покотилась та й розбилась;
Нема того бондарця,
Щоб поправив кадібця.
192. У чому двояка їжа?
193. Барилко без обручів, без дна,
А в нім два сорти вина.
194. Пуд води, пуд їди і пуд солі —
варю-варю — не солоне.
195. Кинути вгору — то біле;
Кинути на землю — то жовте.
196. Розколеш лід — візьмеш срібло,
розколеш срібло — візьмеш золото.
197. У воді росте, кохається,
Вкинь у воду — злякається.

198. У воді родиться і води боїться.

199. Мене не їдять і без мене не їдять.

200. Білий камінь у воді тане.

201. Не горить, а гасити доводиться.

202. Щось літало та й у воду впало; води не сколотило, а й само не полетіло.

203. Із землі підніме й мале, а через хату не перекине й велике.

204. Що з землі легко піднімеш, та далеко не закинеш?

205. У піч положи — мокне, на воду пусти — сохне.

206. Само голе, а сорочка за пазухою.
207. Загородив дід хлівець для п'ятьох овець.
208. Плету хлівець на четверо овець, а на п'яте окремо.
209. Плету хлівець на четверо овець, а на п'яту кізку.
210. Удень з ногами, а вночі без ніг.
211. Стоїть на дорозі, усім заважає:
Хто йде, той штовхне,
А з дороги ніхто не прийме.
212. Одно просить дня, друге просить ночі, третє каже:
«Мені як удень, так і вночі витріщати очі»
213. Поля скляні, межі дерев'яні.
214. Поля скляні, дороги дерев'яні.
215. Що в хаті зимою замерзає, а надворі ні?
216. Має роги і ноги, а держиться підлоги.
217. Стоїть корова посеред моря, черево сухе, а спина мокра.
218. Під одним бриликом чотири панночки стоять.
219. Під одним козирком чотири козаки.
220. Утка в морі — хвіст надворі.
221. Прийшов сом
Та в криницю — бом!
Почепився на гілляку
Та й пішов.
222. Що то: як голодне, то кричить, а як наїсться, то мовчить?
223. Баран біжить, село дрижить.
224. Довго жив, багатьох кормив.
Упав — пропав, ніхто кісток не зібрав.
225. Із землі робився,
На кружалі вертівся,
На огні пікся,
На базарі бував,
Людей годував;
Як упав, то й пропав,
Ніхто не поховав.
226. Біжить свинка,
Срібна спинка,
А хвіст конопляний.
227. Маленький хлопчик
Зліз на стовпчик,

Одежі не носить,
Їсти не просить,
Личенько рябе,
Що воно таке?
228. Що дістане зубами потилицю?
229. Купили кругленьке, думали — новеньке,
а воно усе в дірках, труситься в руках.
230. На дірявім мості танцювали гості.
231. Наскакалось, навивалось,
Під припічком заховалось.
232. Що за штука і день, і ніч стука?
233. Іде років двісті,
Стоїть на місці,
Лічить людський вік,
А не чоловік.
234. Не їсть, не п'є, а ходить і б'є.
235. Хто завжди правду каже?
236. Що за верхівець: сам сидить верхом, а ноги за вухами?
237. Сидить Пахом на коні верхом,
Книги читає, а грамоти не знає.
238. Книжки читає, а грамоти не знає.
239. Б'ють мене старі й малі
В повітрі, й на землі,
Та від цього не вмираю,
Тільки весело стрибаю.
240. Як не бий, він не заплаче,
Тільки сам завзято скаче.
241. Як потрібен — викидають, не потрібен — підіймають.
242. Сто один брат — всі в один ряд зв'язані стоять.
243. Через воду переводить, а сам з місця не сходить.
244. Хата — не хата, вікон багато, є куди влізти, та нікуди вилізти.
245. Дірок багато, а нема куди вилізти.
246. Сімсот воріт, та один вхід.
247. Їхала пані
В срібнім жупані;
Як уїхала в сад,
Не вернулась назад.

248. Прийшли татари,
Людей забрали,
А хата вікном утікла.

249. Несеш — бряжчить, покладеш — мовчить.

250. Стоїть сутула горбатий
На все село багатий.

251. Ходить пані по майдані,
Куди гляне — трава в'яне.

252. По рівнині ходила, ліси впали, а гори встали.

253. Як ішла в ліс, то дивилася додому, а як ішла з лісу, то дивилася у ліс.

254. Шістдесят синів підперезано, а мати — ні.

255. Золоті гори літом вродились.

256. Двадцять п'ять на одній лавці сидять.

257. Літом служить, а зимою зуби сушить.

258. Їду-їду — нема сліду.

259. Ні сани, ні віз, а їде без коліс.

260. І не сани, і не віз, — їхать добре, аби вліз.

261. У лісі родився, на воді ріс, у вогні згорів.

262. Біжить свинка,
Вирізана спинка,
Оглянеться назад,
А й сліду не знать.

263. Віз без коліс, а з батога сльози ллються.

264. Жило чотири брати, всі чотири Кіндрати, два біжать, два доганяють і ніяк не доженуть.

265. Чотири брати, всі Кіндрати, ввесь світ оббіжать і один другого не дожене.

266. Чотири брати, усі Кіндрати,
один до одного не ходять гуляти.

267. Чотири брати, та усі горбаті,
а Хома п'ятий з хвостом.

268. Шість ніг, дві голови, четверо очей, один хвіст.

269. Шість ніг, дві голови, один хвіст, чотири ока, два носи.

270. Бігли пси через ліси, позадирали носи.

271. Дві дощечки, дві сестри несуть мене з гори.

272. Чорний Іван, дерев'яний каптан: де носом проведе, там помітку кладе.

273. Тоненьке, кругленьке,
Серце чорненьке,
Хто на його слід погляне,
Думку його взнає.

274. Утрьох їдуть братці верхом на конячці.

275. Малий коник із чорного озерця воду бере та біле поле поливає.

276. Біле поле, мудрий на нім оре.

277. Біла рілля, чорне насіння;
Лиш той посіє, хто розуміє.

278. Добре бачить, а сліпий.

279. Біла рілля, чорне насіння;
Хто його вміє, той і розуміє,
Хто його знає, той і позбирає.

280. Не кущ, а з листочками; не сорочка, а зшита; не людина, а навчає.

281. Снігові поля, чорні грачі,
Хочеш розумним бути — бери та вчи.

282. Бачити — не бачить,
Чути — не чує,
Мовчки говорить,
Добре мудрує.

283. Хто мовчить, а всіх людей навчить?

284. Білий кінь по чорному полю
Залиша білий слід за собою.
З кінця в кінець скаче.
Мовчки щось усім каже.

285. Зріжу голову, вийму серце, дам пити — буде говорити.

286. У лісі вирізана,
Гладенько витесана,
Співає, заливається,
Як називається?

287. У лісі родилося,
В майстерні робилося,
А на руках плаче.

288. Десь у гаю родилася,
У хаті опинилася;
Була німа і нежива, —

Тепер говорить і співа.

289. Веселе дерево весело співа, —
Кінь на барана хвостом кива.

290. Веселий пташок весело співає,
Кінь барана хвостом потягає.

291. Згорнеш — клинець,
Розгорнеш — млинець.

292. Що в світі найшвидше?

293. Хто найдальше бачить?

294. Що можна бачити із заплющеними очима?

295. Сім братів віком рівні, іменами різні.

296. Нас сім братів, літами всі рівні,
а іменем різні.
Відгадай — хто ми?

297. Виходило дванадцять молодців, випускало п'ятдесят два соколи та триста шістдесят п'ять лебедів.

298. Стоїть дуб, а на нім дванадцять гіль, а на кожній гілці по чотири гнізда, а в кожному гнізді по семеро пташенят.

299. Сонце пече, липа цвіте,
Жито доспіває, — коли це буває?

300. Голі поля, мокне земля,
Дощ поливає, — коли це буває?

301. Огляда суворо скоса
Степ, ліс, села і міста;
Розпустила сиві коси,
А їх буря запліта.

302. Лід на річках, сніг на полях,
Віхола гуляє, — коли це буває?

303. Скільки було: баба, дві матері, дві дочки й онука?

304. Скільки їх було: мати, дочка, брат, сестра, дядько, племінниця?

305. У хлопчика стільки ж сестер, скільки й братів, а в його сестри сестер вдвоє менше, ніж братів. Скільки в сім'ї сестер і братів?

306. У мене в двох кишенях є гроші; коли з одної перекладу в другу один карбованець, то буде порівну, а коли з другої переведу в першу один карбованець, то в першій буде вдвічі більше, ніж у другій.

307. Летів гусак, а проти нього — зграя гусей.

— Здорові були, сто гусей! — каже гусак.

— Нас не сто, — кажуть гуси, — а стільки, що якби ще стільки, та ще півстільки, та чвертьстільки, та ще ти один, отоді було б сто.

308. П'ять, п'ятнадцять,
Без двох двадцять,
Семеро, троє,
Ще й малих двоє.

309. Летіло п'ять голубів, трьох мисливець убив, скільки зосталося?

310. Де на землі віє тільки південний вітер?

311. Чи може дощ іти два дні підряд?

312. Коли сьогодні о дванадцятій годині ночі йде дощ, то чи можна сподіватися, що через сімдесят дві години буде сонячна погода?

313. Було скількись горобців і скількись стовпців. Як сяде по два горобці на один стовпець — буде один лишній стовпець, а як сяде по одному — буде лишній горобець. Скільки було стовпців і горобців?

314. Яких каменів немає в морі?

315. Хто говорить усіма мовами?

316. Скільки кроків зробить горобець за сім років?

317. Що на мості з хвостом, а без хвоста під мостом?

318. Коли небо нижче від землі?

319. Коли швець дарма шиє?

320. Під яким кущем ховається заєць у дощ?

Відгадки:

1, 2, 3 — Небо і зорі.
4, 5 — Місяць на небі.
6 — Небо і сонце.
7, 8 — Сонце і зорі.
9 — Місяць і зорі.
10 — На небі зорі й місяць.
11 — Сонце.
12, 13 — Сонце і місяць.
14, 15, 16, 17 — Промінь сонця або місяця.
18 — Промінь сонця; тінь.

19 — Повітря.
20, 21 — Ніч.
22 — День.
23, 24, 25 — Ніч і день.
26, 27, 28, 29 — Тінь.
30, 31, 32 — Мороз.
33 — Бурулька.
34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 — Сніг.
41 — Вода і лід.
42 — Лід.
43 — Мороз і весна.
44 — Ополонка.
45 — Блискавка.
46, 47, 48, 49 — Грім.
50 — Дощ.
51 — Дощ і рослина.
52 — Град.
53 — Джерело.
54, 55 — Туман.
56 — Туман і сонце.
57, 58 — Роса.
59, 60 — Веселка.
61 — Вогонь і дим.
62, 63, 64, 65 — Вітер.
66 — Річка.
67, 68 — По річці.
69, 70 — Річка і береги.
71 — Вода, берег, очерет.
72, 73, 74 — Дорога.
75 — Стежки.
76, 77 — Озимина.
78 — Корінь, стебло, зерно.
79 — Ячмінь.
80 — Кукурудза.
81 — Квасоля.
82 — Картопля.
83, 84, 85, 86, 87, 88 — Капуста.
89, 90 — Буряк.

91 — Огірки.
92 — Морква.
93, 94, 95, 96, 97 — Мак.
98, 99, 100 — Гарбуз.
101 — Хміль.
102, 103 — Соняшник.
104, 105, 106, 107 — Цибуля.
108 — Головка часнику.
109 — Гриб.
110 — Коноплі.
111, 112 — Дерево.
113 — Вишня.
114 — Груша.
115 — Калина.
116 — Смородина.
117 — Горіх.
118 — Дуб і жолуді.
119 — Каштан.
120 — Листяні дерева і сосна.
121 — В сосновім бору.
122, 123 — Барвінок.
124 — Очерет.
125 — Будяк.
126, 127, 128 — Кропива.
129, 130, 131, 132 — Риба.
133, 134 — Рак.
135 — У черепахи.
136 — Жаба.
137 — Слимак.
138 — Птах.
139 — Курка.
140, 141 — Півень.
142 — Гуска.
143 — Качка.
144 — Кажан.
145 — Миша.
146 — Пташки поробили гнізда.
147 — Соловей.

148 — Сорока.
149, 150 — Лелека.
151 — Грак.
152 — Дятел.
153 — Ластівка.
154 — Сова.
155, 156, 157, 158 — Бджоли.
159 — Мурахи.
160, 161, 162, 163 — Комар.
164 — Павутина і павук.
165, 166 — Павутина.
167 — Жук.
168 — Рогатий жук.
169, 170, 171, 172 — Їжак.
173 — Кіт.
174 — Ведмідь.
175 — Заєць.
176 — Людина: повзає в дитинстві, ходить, у старості спирається на палицю.
177, 178 — Очі.
179 — Сльози.
180 — Зуби в роті.
181, 182, 183, 184 — Зуби і язик.
185 — Руки і пальці.
186 — Обід на столі.
187 — Хліб у піч і з печі.
188, 189 — Хліб.
190, 191, 192, 193, 194, 195, 196 — Яйце.
197, 198, 199 — Сіль.
200 — Цукор, сіль.
201 — Вапно.
202, 203, 204 — Пір'їна.
205 — Віск.
206 — Свічка.
207, 208, 209 — Рукавиця.
210 — Чоботи.
211 — Двері.
212 — Ліжко, двері, вікна.

213, 214, 215 — Вікно.
216, 217 — Стіл.
218, 219 — Ніжки столу.
220 — Відро в колодязі.
221 — Відро на коромислі.
222 — Бочка порожня і повна.
223 — Віз.
224, 225 — Горщик глиняний.
226 — Голка з ниткою.
227 — Наперсток.
228 — Гребінець.
229, 230 — Сито і борошно.
231 — Віник.
232, 233, 234 — Годинник.
235 — Дзеркало.
236, 237, 238 — Окуляри.
239, 240 — М'яч.
241 — Якір.
242 — Паркан.
243 — Міст.
244, 245 — Ятір.
246 — Невід.
247 — Риба і ятір.
248 — Рибалка, риба, вода, волок.
249 — Ланцюг.
250 — Млин.
251, 252 — Коса косить.
253 — Сокира на плечі.
254 — Копа снопів.
255 — Скирти.
256, 257 — Борона.
258, 259, 260, 261, 262 — Човен.
263 — Човен, весло, вода.
264, 265, 266 — Колеса у возі.
267 — Колеса у возі та кінь.
268, 269 — Вершник на коні.
270 — Полозки на санках.
271 — Лижі.

272, 273 — Олівець.
274 — Пальці й олівець.
275 — Перо, чорнило, папір.
276, 277 — Папір, писання.
278 — Неписьменний.
279, 280, 281, 282, 283 — Книжка.
284 — Крейда і дошка.
285, 286 — Сопілка.
287, 288, 289, 290 — Скрипка.
291 — Парасолька.
292 — Думка.
293 — Розум.
294 — Сон.
295, 296 — Дні тижня.
297 — Місяці, тижні, дні року.
298 — Рік, місяці, тижні, дні.
299 — Влітку.
300 — Восени.
301 — Осінь.
302 — Взимку.
303, 304 — Троє.
305 — Три сестри і чотири брати.
306 — П'ять і сім.
307 — Тридцять шість.
308 — П'ятдесят.
309 — Три, бо двоє полетіло.
310 — На Північному полюсі.
311 — Ні, бо між ними буде ніч.
312 — Ні, бо тоді теж буде ніч.
313 — Три стовпці та чотири горобці.
314 — Сухих.
315 — Луна.
316 — Ніскільки, бо горобець стрибає, а не ходить.
317 — Бики.
318 — Коли дивишся у воду.
319 — Коли забуде вузлика зав'язать.
320 — Під мокрим.

ПІСНІ



Пісня — душа народу. Вона супроводжувала людину від народження й до останнього подиху. Жодна подія в житті людини не обходилася без пісні. Її співали скрізь і завжди. Кожне своє враження, кожне переживання людина виливала в пісні. Релігійні почування висловлювалися в лірницьких піснях; тяжка праця на своїм власнім полі — в обжинкових та косарських; ще тяжча праця на панських ланах — у кріпацьких піснях; мандрівки за заробітком — у чумацьких та бурлацьких; туга за ріднею та Батьківщиною на чужині — у рекрутських; щасливе або безнадійне кохання, суперництво, життя з нелюбом, підступність злої свекрухи, краса природи — в ліричних та родинно-побутових піснях.

Залишки давнини найбільше зберегли пісні обрядового характеру. Велика частина цих пісень пов'язана з порами року (колядки, щедрівки, веснянки). Дуже цікавими з обрядових пісень були русальні та купальські пісні, які супроводжувалися танками, ворожінням та іншими дійствами. Отже, пісенна культура українського народу надзвичайно багата.

На всій території України співали різноманітних пісень, але, окрім загальновідомих, у кожному куточку побутували й свої, місцеві.

Наддніпрянщина

Ой котилася та ясна зоря з неба [1]

Ой котилася та ясна зоря з неба
Та й упала додолу. (2)
Ой журилася та й молода дівчина
Та й своєю бідою. (2)
Ой а хто ж мене, та молоду дівчину,
Та й проведе додому? (2)
Ой обізвався та козак молоденький
Та й на воронім коню. (2)
Ой гуляй, гуляй, та молода дівчино,
Я й проведу додому. (2)

Ой орел ти, орел, сизокрилий орел*

Ой орел ти, орел, сизокрилий орел,
Ти літаєш високо, ти видаєш далеко. (2)
Чи літав ти, орел, на Вкраїноньку,
Чи не бачив ти, орел, мою миленьку? (2)
А дівчина твоя стоїть журиться,
Стоїть журиться ще й печалиться. (2)
Стоїть журиться ще й печалиться,
За тобою, козаком, побивається. (2)
Ой орел ти, орел сизокриленький,
Занеси ж ти мене до дівчиноньки! (2)

Любив дівчину, дівчина мене*

Любив дівчину, дівчина мене,
Казала вона: прийди до мене!

[1] Пісні, позначені зірочкою «*», — із репертуару етнографічного хору «Гомін» (м. Київ), керівник Л. Ященко.

Прийди, прийди, серденько моє! (2)
Прийшов до неї я в понеділок —
Нема дівчини, поле барвінок.
Ага, нема дівчини вдома! (2)
Прийшов до неї рано в вівторок —
Нема дівчини, а вже днів сорок
Ага, нема дівчини вдома! (2)
Прийшов до неї рано в середу —
Нема дівчини, пасе череду.
Ага, нема дівчини вдома! (2)
Прийшов до неї рано у четвер —
Нема дівчини, нема і тепер.
Ага, нема дівчини вдома! (2)
Прийшов до неї рано в п'ятницю —
Нема дівчини, пасе телицю.
Ага, нема дівчини вдома! (2)
Прийшов до неї рано в суботу —
Нема дівчини, робить роботу.
Ага, нема дівчини вдома! (2)
Прийшов до неї рано в неділю —
Дала дівчина сорочку білу.
Сорочку дала й поцілувала! (2)
О!

Вийшла заміж молодою*

Вийшла заміж молодою, о-йо-йой,
Вийшла заміж молодою
Та й зустрілася з бідою,
А зозуля все кує. Ку-ку!
Мажу хату — щітки знати, о-йо-йой,
Мажу хату — щітки знати,
Не навчила мене мати,
А зозуля все кує. Ку-ку!
Раз милому догодила, о-йо-йой,
Раз милому догодила —
В горшку кави наварила,

А зозуля все кує. Ку-ку!
Він до мене з кулаками, о-йо-йой,
Він до мене з кулаками:
Чого кава з буряками?
А зозуля все кує. Ку-ку!
То за борщ, то за каву, о-йо-йой,
То за борщ, то за каву
Загнав мене аж під лаву,
А зозуля все кує. Ку-ку!
За що б'єш, за що лаєш, о-йо-йой,
За що б'єш, за що лаєш?
Яку взяв — таку й маєш!
А зозуля все кує. Ку-ку!

Полісся

Ой ти, гаю, ти, мій гаю*

Ой ти, гаю, ти, мій гаю,
Густий дуже, не прогляну.
Упустила голубонька — (2)
Тепер його не спіймаю. (2)
Хоч спіймаю — не такого,
Ні до серденька свойого.
Ні до серця, ні до мови, (2)
Ні до вірної любови. (2)
Усі тини поламала,
Шукаючи свого Йвана.
Шукаючи, питаючи, (2)
Свого вірного Івана. (2)
Як немає мого Йвана,
Мені вулиця погана.
Прийшов Іван на часочок — (2)
Стала вулиця райочок! (2)

Через гору та в лісок*

Через гору та в лісок (2)
Подай, милий, голосок, голосок,
Подай, милий, голосок!
Ой рад би я голос дать — (2)
В саду листоньки шумлять, шумлять, да
В саду листоньки шумлять.
В саду листоньки шумлять, (2)
Про нас люди говорять, говорять
Про нас люди говорять.
Все про тебе й про мене, (2)
Що ти ходиш до мене, до мене,
Що ти ходиш до мене.
Ой як ходиш — то ходи,
Ой як любиш — то люби,
Поговору не роби, не роби,
Поговору не роби!
Бо то, серце, поговір — (2)
Скажуть люди, що ти мій, що ти мій,
Скажуть люди, що ти мій!
Бо то, серце, славонька — (2)
Скажуть люди — правдонька, правдонька,
Скажуть люди — правдонька!

Веду русалку*

Веду русалку із бору до бору,
Ой, рано, рано, із бору до бору.
Із бору до бору,
Сама, молода, вернуся додому,
Ой, рано, рано, вернуся додому.
Вернуся додому в свекрову комору,
Ой, рано, рано, в свекрову комору.
Дівочки-сестрички, дайте мні споднички,

Ой, рано, рано, дайте мні споднички.
Хлопчики-браточки, дайте мні сорочки,
Ой, рано, рано, дайте мні сорочки.

Полтавщина

Коло млина, коло броду*

Коло млина, коло броду (2)
Два голуби пили воду.
Вони пили, вуркотіли, (2)
Ізнялися, полетіли.
Ізнялися, полинули, (2)
Крилечками стрепенули.
Крилечками стрепенули, (2)
Про кохання спом'янули.
Горе ж тому козакові (2)
Ще й сивому коникові.
Горе ж тому, хто кохає, (2)
З стремен ніжок не виймає!

Да стояла Маринка на межі*

Да стояла Маринка на межі —
Зрадувалось серденько в дорозі.
Да стояла Маринка на межі —
Червонії черевички на нозі.
Червонії черевички на нозі,
Що купив їй Василько на торзі.
Носи-носи, Маринко, здорова,
Не скажу я тобі ані слова.
Носи-носи, Маринко, не скидай,
Своїх білих ніжок не покаляй.
Носи-носи, Маринко, не скидай,
Мене, молодого, не забувай!

Весняночко-паняночко*

Весняночко-паняночко,
Де ти зимувала?
У садочку на тиночку
На сорочку пряла. Гу!
Не сама я її пряла —
Пряли помічниці,
То за курку, то за гуску,
То за паляниці. Гу!
Весняночко-паняночко,
Де ти забарилась?
Ой у лісі на горісі
Хвостом зачепилась. Гу!
Вітер віє, вітер віє,
Калину ламає.
Усі хлопці на вулиці,
А мого немає. Гу!
Усі кури до купочки,
Півень на порозі.
Усі хлопці на вулиці,
А мій у дорозі. Гу!
Ой вийду я на вулицю,
Гуляю, гуляю,
Як білая лебедонька
По тихім Дунаю. Гу!

Поділля

За нашою слободою*

За нашою слободою (2)
Росте жито з лободою.
Ой там Галя жито жала, (2)
В правій руці серп держала.

В правій руці серп держала, (2)
А лівою підбирала.
А лівою підбирала, (2)
Назад себе снопи клала.
Назад себе снопи клала, (2)
На шлях битий поглядала.
На шлях битий поглядала — (2)
Василечка виглядала.

На добраніч усім на ніч*

На добраніч усім на ніч,
Бо уже я та й іду спати.
За ворітьми зелен явір, (2)
Там я буду та й тебе ждати. (2)
Ой хоч явір, хоч не явір,
Хоч зелена та яворина.
Між усіма дівоньками (2)
Тільки ти одна мені мила. (2)
Ой чи мила, чи не мила,
А щось мені та й починила:
Кличе мати вечеряти — (2)
Вечеронька мені не мила. (2)
Не дай мені, моя мати,
Ні снідати, ні обідати,
Лиш дай мені, моя мати, (2)
Дівчиноньку та й провідати. (2)

Вечір надворі, ніч наступає*

Вечір надворі, ніч наступає, (2)
Вийди, дівчино, серце бажає! (2)
Вийди, дівчино, не бійсь морозу — (2)

Я твої рученьки в шапочку вложу. (2)
В мене шапочка недорогая — (2)
Чотири воли заплаченая. (2)
Чотири воли ще й дві корови (2)
За біле личко, за чорнії брови. (2)

Ой надлетіли гуси-лебеді на наш двір*

Ой надлетіли гуси-лебеді на наш двір (2)
Та й нанесли розмай-зіллячко нам на стіл. (2)
Ой що ж ми будем з того зіллячка робити? (2)
Просить Ганнуся, щоб їй віночок увити. (2)
Чи вогонь горить, а чи полум'я палає? (2)
Чи на Ганнусі золотий вінець сіяє? (2)
Не вогонь горить, ані полум'я палає. (2)
А на Ганнусі золотий вінець сіяє. (2)

Ой на Купала, на Івана*

Ой на Купала, на Івана
Вийшла Ганнуся гарно вбрана.
На неї хлопці зглядаються,
А зачепити стидаються.
Один Василько не встидався,
Взяв за рученьку, привітався:
Ой ти, Ганнусю, ой ти, ой ти,
Звідки до тебе зайти, зайти?
Садком, Васильку, садком, садком,
В мене горілка з медком, з медком.
Садком, Васильку, стежечками,
В мене горілка з ягідками.
Садком, Васильку, долиною,
В мене горілка з калиною.

Волинь

Ой вийду я на ту гору*

Ой вийду я на ту гору,
Гуляю, гуляю.
Кличе мати вечеряти, (2)
А я й не думаю. (2)
Ой вечеряй, моя мати,
Що ти наварила,
А я піду на той хутір, (2)
Де дівчина мила. (2)
Козак іде, коня веде,
В ставу напуває,
Старий батько сідло несе, (2)
Коника сідлає. (2)
Стара мати обід несе,
Сестра насипає,
А милая в кінці столу (2)
Стиха промовляє. (2)
Куди їдеш, від'їжджаєш,
Сизокрилий орле,
А хто мене, молодую, (2)
До серця пригорне? (2)
Пригортайся, моя мила,
Товаришу мому,
Та й не кажи тої правди, (2)
Що мені самому. (2)
Ой як мені, мій миленький,
Правди не казати?
Вечір прийде, сумно стане, (2)
Ні з ким розмовляти. (2)

Широка долина, шовкова трава*

Широка долина, шовкова трава,
Хороша дівчина, бо ще й молода. (2)

Хороша дівчина, я до неї йду.
Через воріженьки її не візьму. (2)
Марусю, Марусю, будеш плакати,
Як я скажу хлопцям коня всідлати. (2)
Як я скажу хлопцям коня всідлати,
Поїду в Росію кращої шукати. (2)
Об'їхав Росію ще й три города,
Не знайшов кращої, як ти, сирота. (2)
Об'їхав Росію й Україну всю —
Не знайшов кращої, як ти, Марусю! (2)

Ой чиє то сіно лежить на покосах*

Ой чиє то сіно лежить на покосах?
Чия то дівчина розпустила коси? (2)
Козакове сіно лежить на покосах,
Козакова дівчина розпустила коси. (2)
Мати ж моя, мати, що маю діяти?
Вже й літа минають, а я нежонатий. (2)
Вже й літа минають, а я нежонатий,
Насіяв пшениці — нема з ким збирати. (2)
Насіяв пшениці — нема з ким збирати,
Прийде темна нічка — ні з ким розмовляти. (2)

Чернігівщина

Косарі косять, а вітер повіває*

Косарі косять, а вітер повіває,
Шовкова трава на косу налягає.
Шовкова трава на косу налягає,
Що перший косар та й галочки питає.
Ой ти, галочко чорная, маленькая,

Скажи правдоньку, де моя миленькая?
А твоя мила у лузі над річкою
Умивається холодною водою.
Утирається білою хустиною,
Малює личко червоной калиною.
Малює личко червоной калиною,
Малює брови чорною ожиною.
Ой, Боже, Боже, коли ж той вечір буде,
Коли мій милий та й до мене прибуде?

А вже сонце котиться*

А вже сонце котиться,
Нам додому хочеться.
Господарю наш, нам додому час!
А вже сонце низько,
Додому неблизько.
Господарю наш, нам додому час!
А вже сонце на зорі,
Кусаються комарі.
Господарю наш, нам додому час!
А вже сонця трошки,
Кусаються мошки.
Господарю наш, нам додому час!
А вже сонце над дубком,
Нам додому холодком.
Лужком-бережком та й попід ліском. Гу!

Котився снопочок по полю*

Котився снопочок по полю. (2)
Просився в женчиків додому. (2)
Візьміть мене, женчики, з собою. (2)

Занесіте мене в стодолу. (2)
Я в стодолоньці погощу. (2)
Та й на нивоньку знов піду! (2)

Їхали чумаки та й у Крим по сіль*

Їхали чумаки та й у Крим по сіль,
Та й воли пристали, чумак заболів. (2)
Чумак заболів та й під возом лежить,
Ніхто не спитає, що в його болить. (2)
Болять руки, ноги, ой болить голова,
Вдома малі діти, жінка молода. (2)
Ой ви чумаченьки, ой ви браття мої,
Воли напуваєте — напоїть мої. (2)
Не п'ють воли води, не п'ють та й ревуть,
Нема чумаченька, самі вгору йдуть. (2)
Прийшли сірі воли до свого двора,
Заплакали діти, що батька нема. (2)

На попівській та сіножаті*

На попівській та сіножаті, на панському полі
Розсипали ой да чумаченьки штири вози солі. (2)
Да прийшла дівка, да прийшла красна солі купувати:
Продай, продай, ой да чумаченьку, дробової солі! (2)
Та нема солі та дробової, тільки помелиця,
Полюбила молода дівчина чумаченька Гриця. (2)
Вчора була та суботонька, сьогодні неділя,
Чом на тобі, ой да чумаченьку, сорочка не біла? (2)
Ой не біла, та ой не біла, бо сьома неділя,
Мати стара, а сестриця мала, жінка не схотіла. (2)
Перебреду та бистру річку, стану на пісочку,
Ой виперу, ой да викачаю Грицеві сорочку. (2)

Карпати

Голуб на черешні*

Голуб на черешні, (2)
Голубка на вишні. (2)
Скажи, мій миленький, (2)
Що маєш на мислі? (2)
Я маю на мислі (2)
Тебе покидати. (2)
Через воріженьки (2)
Не можу тя взяти. (2)
А в моїм садочку (2)
Стежечка вузенька. (2)
Ніхто там не ходить, (2)
Лиш я, молоденька. (2)
В правій руці ключик (2)
Від мого серденька. (2)
А моє серденько (2)
Треба вже замкнути. (2)
Що казав миленький, (2)
Треба вже забути. (2)

Ой не сама-м, не сама*

Ой не сама-м, не сама
Калину ламала —
Ламав і миленький, гоя-я, (2)
Я лем нахиляла. (2)
Ой над водов, над водов
Два прутики гнуться,
А за мнов, молодов, гоя-я,
Два легені б'ються.
Не бийтеся, легені,
Я ваша не буду.
Кому-м ручку дала, гоя-я,
Того любить буду!

Ой заграй ми, гудачку,
Най си потанцюю!
Курка яйко знесла, гоя-я,
Я ти подарую.
А курка яйко знесла,
А качка розбила.
Перебач, миленький, гоя-я,
Що-м ти завинила!
А курка яйко знесла,
Качка розтоптала.
Перебач, миленький, гоя-я, —
Же ся біда стала!

Через поле широкоє*

Через поле широкоє
Протягнена нитка.
Чом до мене не приходив,
Нічка була видка.
Чом до мене не приходив,
Коли-м тя чекала, —
Ізвечора до півночі
Свічка не вгасала.
Чом до мене не приходив
Коли-м тя чекала?
Ти повернув лиш на зорі,
Як я уже спала.
Не ходи ми попід вікна,
Не топчи ми грядку,
Я до тебе більш не вийду,
Хоч чекай до ранку!

Ой спи, дитя, колишу тя*

Ой спи, дитя, колишу тя,
Поки не вснеш, не лишу тя,
Прикладу тя камінцями, (2)
Сама піду за вівцями. (2)

Повішу я колисочку
На зелену галузочку,
Буде вітер повівати, (2)
Моє дитя колихати. (2)

Загальноукраїнські пісні

Цвіте терен

Цвіте терен, цвіте терен,
А цвіт опадає.
Хто в любові не знається, (2)
Той горя не знає. (2)
А я молода дівчина,
Та й горя зазнала,
Вечероньки недоїла, (2)
Нічки не доспала. (2)
Ой візьму я кріселечко,
Сяду край віконця,
Іще очі не дрімали, (2)
А вже сходить сонце. (2)
Хоч дрімайте, не дрімайте —
Не будете спати;
Десь поїхав мій миленький (2)
Іншої шукати. (2)
Нехай їде, нехай їде,
Нехай не вернеться,
Не дасть йому Господь щастя, (2)
Куди повернеться. (2)
Очі мої, очі мої,
Що ви наробили?
Кого люди обминали, (2)
Того полюбили. (2)

Копав-копав криниченьку

Копав-копав криниченьку
Неділеньку — дві...
Любив козак дівчиноньку
Людям — не собі.

Приспів:

Ой жаль-жаль
Мені буде —
Візьмуть її люди!
Візьмуть її люди —
Моя не буде!
Ой жаль-жаль!

А вже з тої криниченьки
Орли воду п'ють...
А вже тую дівчиноньку
До шлюбу ведуть.

Приспів.

Один веде за рученьку,
Другий — за рукав,
Третій стоїть, гірко плаче:
Любив та не взяв!

Приспів.

Заспіваймо пісню веселеньку

Заспіваймо пісню веселеньку,
Про сусідку молоденьку,
Про сусідку заспіваймо,

Серце наше звеселяймо!
Ой, сусідко, сусідко, сусідко,
Позич мені решітко, решітко:
Я си муки потрясу, потрясу, (2)
Завтра вранці принесу, принесу. (2)
Заспіваймо пісню веселеньку,
Про венгерку молоденьку,
Про венгерку заспіваймо,
Серце наше звеселяймо!
Ой, венгерко, венгерко, венгерко,
Позич мені люстерко, люстерко:
Я си вуса підкручу, підкручу, (2)
Завтра вранці доручу, доручу. (2)
Заспіваймо пісню веселеньку,
Про жіночку молоденьку,
Про жіночку заспіваймо,
Серце наше звеселяймо!
Маю жінку молоду, молоду,
Не пущу і по воду, по воду:
Могла би ся втопити, втопити, (2)
Мусив би ся женити, женити. (2)
Заспіваймо пісню веселеньку,
Про мандрівця молодого,
Про мандрівця заспіваймо,
Серце наше звеселяймо!
Ой, дівчино, не вір ми, не вір ми,
Бо я хлопець мандрівний, мандрівний,
Я мандрую тут і там, тут і там, (2)
Подобаюсь дівчатам, дівчатам. (2)

Сонце низенько, вечір близенько

Сонце низенько, вечір близенько,
Вийди до мене, моє серденько! (2)
Ой вийди, вийди, та не барися —
Моє серденько розвеселиться. (2)
Ой вийди, вийди, серденько Галю,

Серденько, рибонько, дорогий кришталю! (2)
Ой вийди, вийди, не бійсь морозу —
Я твої ніженьки в шапочку вложу. (2)
Через річеньку, через болото
Подай рученьку, моє золото! (2)
Через річеньку, через биструю
Подай рученьку, подай другую! (2)
Ой біда, біда, який я вдався, —
Брів через річеньку, та не вмивався. (2)
Ой завернуся та умиюся,
На свою милую хоч подивлюся. (2)
— Ой не вертайся та не вмивайся,
Ти ж мені, серденько, й так сподобався. (2)
Ой там криниця під перелазом —
Вмиємось, серденько, обоє разом. (2)
Моя хустина шовками шита,
Утремось, серденько, хоч буду бита. (2)
Битиме мати — знатиму за що:
За тебе, серденько, не за ледащо! (2)

Ой на горі та женці жнуть

Ой на горі та женці жнуть,
А попід горою,
Яром-долиною
Козаки йдуть.
Гей, долиною,
Гей, широкою,
Козаки йдуть.
Попереду Дорошенко
Веде своє військо,
Військо Запорізьке,
Хорошенько!
Гей, долиною,
Гей, широкою,
Хорошенько.
А позаду Сагайдачний,

Що проміняв жінку
На тютюн та люльку,
Необачний.
Гей, долиною,
Гей, широкою,
Необачний.
«Гей, вернися, Сагайдачний,
Візьми свою жінку,
Віддай тютюн-люльку,
Необачний!
Гей, долиною,
Гей, широкою,
Необачний!»
«Мені з жінкою не возиться,
А тютюн та люлька
Козаку в дорозі
Знадобиться!
Гей, долиною,
Гей, широкою,
Знадобиться!
Гей, хто в лісі, озовися!
Та викрешем вогню,
Та закурим люльку,
Не журися!
Гей, долиною,
Гей, широкою,
Не журися!»

Несе Галя воду

Несе Галя воду,
Коромисло гнеться,
За нею Іванко, (2)
Як барвінок в'ється. (2)
— Галю ж моя, Галю,
Дай води напиться.
Ти така хороша — (2)

Дай хоть подивиться! (2)
— Вода у криниці,
Піди та й напийся,
Я буду в садочку — (2)
Прийди подивися. (2)
— Прийшов у садочок,
Зозуля кувала.
А ти ж мене, Галю, (2)
Та й не шанувала. (2)
— Стелися, барвінку, —
Буду поливати,
Вертайся, Іванку, — (2)
Буду шанувати. (2)
— Скільки не стелився,
Ти не поливала,
Скільки не вертався, (2)
Ти не шанувала. (2)

Ой на горі два дубки

Ой на горі два дубки,
Ой на горі два дубки,
Ой на горі два дубки, два дубки (2)
Схилилися до купки. (2)
Вітер дуба хитає,
Вітер дуба хитає,
Вітер дуба хитає, хитає, (2)
Козак дівку питає. (2)
Ой дівчино, чия ти?
Ой дівчино, чия ти?
Ой дівчино, чия ти, чия ти, (2)
Чи вийдеш ти гуляти? (2)
Не питайся, чия я,
Не питайся, чия я,
Не питайся, чия я, чия я, (2)
Вийдеш ти, то й вийду я. (2)
А я в батька один син,

Про пісні та спів народ склав безліч прислів'їв і приказок

- Пісня складами славна.
- Він стільки пісень знає, що й на воловій шкурі не списав би.
- Всяка пташка свої пісні співає.
- Яка пташка, така й пісня.
- Де праця, там і пісня.
- З пісні й казки слова не викидають.
- З моря води не вилити, а з пісні слова не викинути.
- Легше тобі на душі стане, як пісня до твого серця загляне.
- Найдорожча пісня, з якою мати мене колисала.
- Пісенька солодка — коротка.
- Хоч нові птахи, та старі пісні.
- Солов'їними піснями ситий не будеш.
- Швидко пісня співається, та не швидко складається.
- Без голосу не співець, без грошей не купець.
- Кому добре, той співає, кому зле, той плаче.
- Хто співає, той журбу проганяє.
- Як заспіває, то аж плакати смачно.

А я в батька один син,
А я в батька один син, один син, (2)
Погуляти хоч би з ким. (2)
А я донька мамчина,
А я донька мамчина,
А я донька мамчина, мамчина, (2)
Цілуватись навчена. (2)

МУЗИЧНІ ІНСТРУМЕНТИ

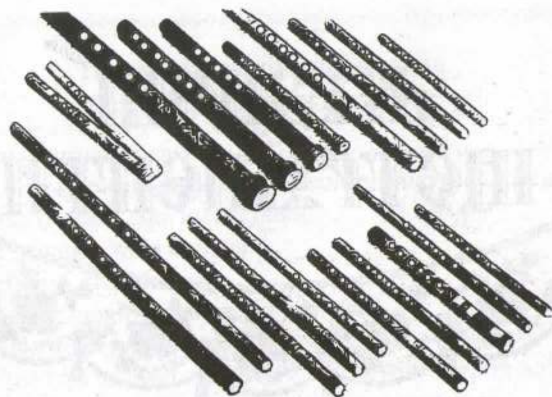
Розваги не обходилися без музики. А грати український народ умів. Музичні інструменти України були дуже багаті та різноманітні. Вони включали широкий ряд духових, струнних та ударних інструментів.

Духові інструменти

Сопілка

Сопілка була одним із найпоширеніших у музичному побуті України інструментів. З глибини тисячоліть дійшла вона до нас із багатьма назвами: сопілка, денцівка, флояра, зубівка, теленка. За кожною назвою крилася принципова конструктивна відмінність, а отже, й нові специфічні прийоми видобування звуків і різноманітна музична палітра (мал. 49).

У верхній отвір невеликої дерев'яної трубки вставляли свисток у вигляді денця з прорізом, уздовж трубки — п'ять-шість отворів для пальців. Це типова сопілка, яку могли зробити з верби, клена, калини, смереки, груші чи звичайної бузини. На



Мал. 49. Різновиди сопілок

Гуцульщині така сопілка звалася денцівкою. Звук у неї соковитий, насичений.

А ось флояра. Від звичайної сопілки вона відрізнялася тим, що не мала свистка, а обидва кінці трубки були відкриті. Отже, звуки на ній видобувати важче. Сріблясто-витончена мелодія флояри більше відповідала мальовничій природі Карпатських гір, швидким грайливим струмкам.

Серед різновидів сопілки був і такий, що зовні являв собою звичайну трубку, у якої обидва кінці відкриті, а ігрових отворів немає. Звуки змінювалися засобом передування повітря. Це теленка.

Дві спарені сопілки називали денцівкою або жоломійкою. Зубівка, коса дудка, скигля — у кожної своя конструкція і відповідне забарвлення звука. Одна виспівувала пронизливим високим голосом, друга — густим, оксамитовим, третя плакала, скиглила сумним, тужливим голосом.

Трембіта

У музичному побуті мешканців Карпат нерідко можна зустріти овіяний легендами екзотичний інструмент, що здавна був супутником гуцулів. Це трембіта (мал. 50). У старовину вона була сигнальним інструментом. Кілька дозорців, які розміщувались на вершинах гір, сигналом трембіти, немов по естафеті, передавали звістку про наближення ворога. Нерідко звук трембіти допомагав зорієнтуватися мисливцям чи подорожнім, що заблукали в негоду. У наш час сигналом трембіти повідомляють про приїзд артистів у гірське село, початок весілля чи іншого урочистого свята. З давніх часів збереглася традиція звуками трембіт сповіщати про перший вихід худоби на гірські пасовиська (полонини), давати старт плотогонам гірських рік. А іноді трембітарі подають сумну звістку про смерть когось із гірських жителів.



Мал. 50. Трембіта

Зовні трембіта — це дерев'яна конусоподібна труба завдовжки два-три метри. Виготовляють її так: зрізають прямий стовбур смереки, обстругують, надаючи йому контур потрібного інструмента. Потім розколюють уздовж на дві-три частини і виймають серцевину. Утворені тонкі стінки складають і герметично обгортають березовою корою, попередньо вставивши у тонкий отвір трембіти мундштук.

Ріг

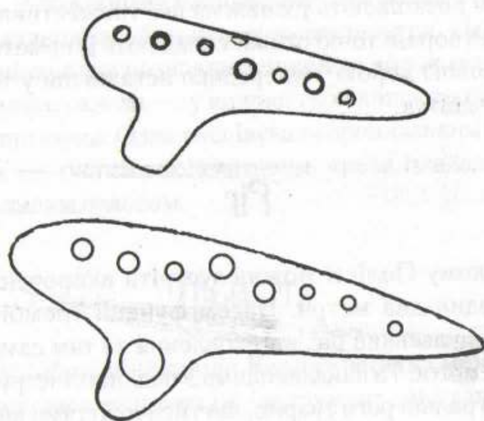
На Волинському Поліссі можна зустріти вкорочену трембіту, завдовжки один-два метри. Часом функції трембіти виконує дерев'яний гуцульський ріг, виготовлений за тим самим принципом, що й трембіта. Та найдавнішими з подібних інструментів вважаються натуральні роги тварин, що тисячоліттями використовувалися як сигнальні інструменти, а пізніше були пристосовані для задоволення естетичних потреб. Це і викликало появу на боковій

поверхні рогу кількох пальцевих отворів для зміни висоти звука. Пізніше роговий розтруб пристосували до дерев'яної трубки з пальцевими отворами і пищиками-тростинами.

Окарина

Цікавим музичним інструментом була окарина, що в перекладі з італійської означало «гусенятко». Так назвали свисткову флейту, що робилася з глини або дерева, мала яйцеподібну (сферичну) форму і свистковий пристрій, який містився у спеціальному поперечному відводі (мал. 51). В інструменті було 10 ігрових отворів. Звучання окарини казкове, часом фантастичне. Грою на окарині імітували звуки диких тварин, птахів і особливо — кування зозулі, через що в Україні окарину називали зозулькою.

Серед дитячих іграшок та виробів декоративно-прикладного мистецтва часто зустрічалися керамічні пташки, коники, козлики, баранчики, яскраво розмальовані та покриті поливою. Багато з них мали свистковий та один-два пальцевих отвори. Це — свистульки, на яких можна було виконувати прості мелодії. Користувалися ними переважно діти. Свистульки у вигляді птахів, тварин та риб належали до окариноподібних народних інструментів.



Мал. 51 Окарина

Сурма

У військовій музиці українського козацтва побутувала дерев'яна конусоподібна труба, що звалася сурмою, або козацькою трубою (мал. 52). На жаль, тогочасний інструмент не зберігся. Відомо лише, що то був військовий сигнальний інструмент.

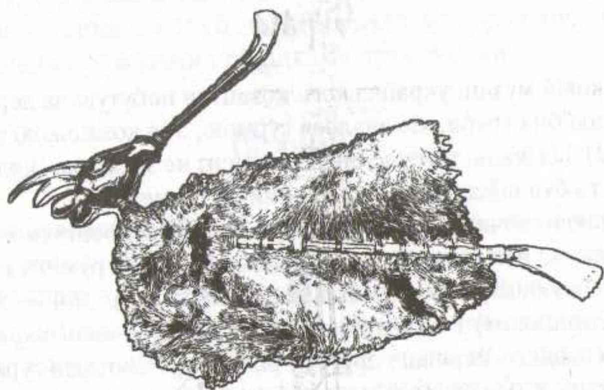
Не маючи точних відомостей про будову старовинної сурми, припускали, що було два різновиди цього інструмента. Перший — з мундштуком, без пальцевих отворів, другий — з тростиною (пищиком) і пальцевими отворами. Сучасні українські майстри надають перевагу другому різновиду. Сьогодні сурма відроджується в українській народній музиці переважно як оркестровий інструмент.

Волинка

Не менш цікавим народним інструментом була волинка, або дуда, коза, баран, міх (мал. 53). Виготовляли її з вичиненої шкіри кози, вівці або теляти, роблячи суцільний міх, який служив резервуаром для повітря. В один з отворів міха вставляли трубку, через яку музикант вдував повітря. Друга трубка — ігрова. У ній, крім пищиків, було шість отворів для зміни висоти звука. А третя трубка з басовим пищиком забезпечувала бурдонний, тобто постійний звук. Наповнивши міх повітрям, музикант натискував на нього



Мал. 52. Сурма



Мал. 53. Волинка

ліктем і посилав повітря в ігрову та бурдонну трубки, чим викликав верескливе звучання пищиків. У цей момент музикант міг проспівати один куплет пісні, супроводжуючи спів власною грою на дуді.

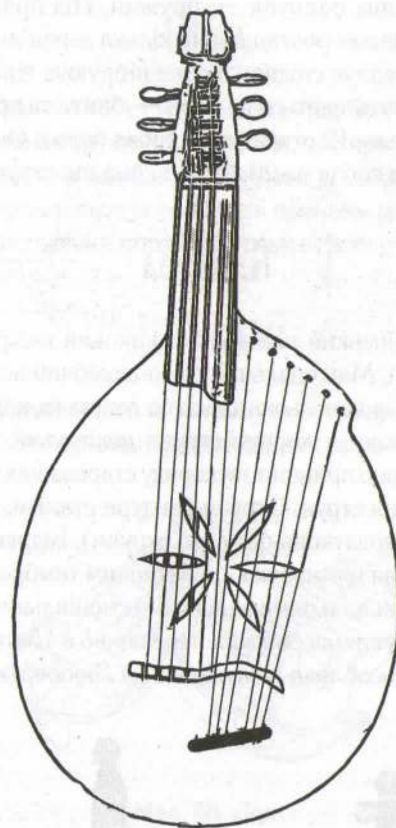
Волинка дійшла до нас із давніх часів. Грали на ній переважно пастухи. Сьогодні цей інструмент звучить переважно у західноукраїнських областях. Виготовляючи дуду, гуцульські майстри зі смаком прикрашають кожну її деталь, вдаючись до різьблення по дереву та рогу, карбування по металу. Шкіряний міх оздоблюють торочкою, китицями, металевими брязкальцями. Часом такий інструмент прикрашають скульптурною голівкою кози.

Струнні інструменти

Кобза

Гордістю української музичної культури були кобза та бандура. Ці інструменти були подібні.

Кобзу — старовинний український народний струнно-щипковий інструмент — виготовляли із цілого шматка верби чи клена (мал. 54). Деякі кобзи були схожі на великий ополоник із короткою руч-



Мал. 54. Кобза

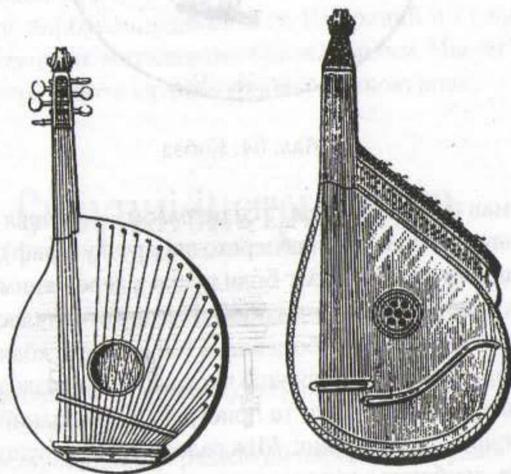
кою, який мав потовщені краї. Усе це разом — основа кобзи, спідняк. Різко звужуючись, спідняк переходив у ручку (гриф), на якій розміщувалися кілочки для басів. Боки ручки з дерев'яними кілочками називалися щоками. Верхня частина кобзи виготовлялася, як правило, з ялини — це верхняк, або дейка, а той круг, де сходився верхняк зі спідняком, — брямки. У нижній частині кобзи знаходився струнник, до якого чіплялися баси та приструнки. Вирізаний посередині верхняка отвір — це голосник. Між голосником і струнником лежала підставка, зроблена з міцного дерева, — кобилка, через яку ідуть баси і приструнки. Під верхняком наклеюються кілька тоненьких

пружних дерев'яних паличок — пружин. Під прямим кутом між верхняком і спідняком розташовано кілька дерев'яних підпорок — це душа, вона поєднує спідняк в одне вібруюче тіло.

Струни кобзи поділяються на баси — бинти та приструнки. Старі кобзи мали тільки 12 струн (така кобза була в Остапа Вересая). Згодом з'явилися кобзи на 20, 30, 35 і більше струн.

Бандура

Бандура — український народний щипковий інструмент, відомий з XV ст. (мал. 55). Мав овальний грушоподібний асиметричний неглибокий корпус із верхньою плоскою декою та коротким грифом. Праворуч над декою — короткі струни-підструнки. У цій конструкції було використано принцип звукоряду стародавніх гуслів — поступове вкорочування струн. Струни бандури сталеві, товщі — обмотані канителлю (додаткова обмотка струни). Відрізнялася бандура повнотою звучання й яскравим характерним тембром. Грали на ній, защипуючи струни пальцями з надітими спеціальними наперстками або без них. Побутувала бандура переважно в Центральній Україні та на Півдні, але особливо шанували її на Лівобережжі.



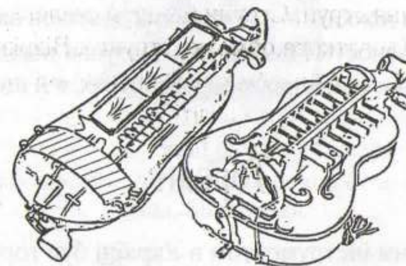
Мал. 55. Бандура

Ліра

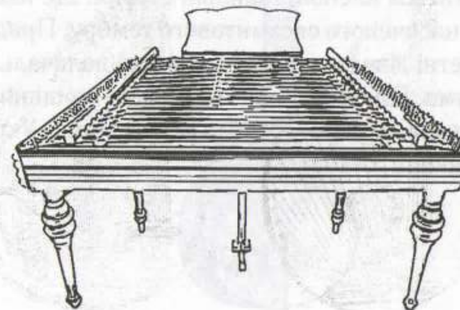
Відомою в Україні з XVII ст. була ліра (мал. 56). Це струнно-клавішно-смичковий інструмент із колесом, яке крутиться і тертям об струни видобуває звук. Цей інструмент мав ще одну назву — рилля. Темброві властивості ліри та обмежені прийоми гри зумовили переважно сумний, церковно-моралізаторський репертуар лірників.

Цимбали

Широке розповсюдження в музичному побуті України здобули цимбали (мал. 57). Зовні вони були схожі на гусла: трапецієподібний



Мал. 56. Ліра



Мал. 57. Цимбали

дерев'яний корпус, плоскі деки, два резонаторних отвори. Проте, на відміну від гусляра, що видобував звуки щипком пальців, цимбаліст грав, ударяючи по струнах спеціальними дерев'яними паличками. До того ж струни групувалися по три-п'ять, а іноді по сім, настроєних на одну ноту. Цимбали мали багату музичну палітру і використовувалися як для сольної, так і для ансамблевої гри, особливо у троїстих музиках. Поодинокими ударами по струнах цимбаліст надавав музиці яскравого ритмічного малюнка, а частими ударами обох паличок (цей прийом зветься тремоло) відтворювалася безперервна м'яка, лірична, часом драматична мелодія.

Цей інструмент був поширений на Правобережній Україні.

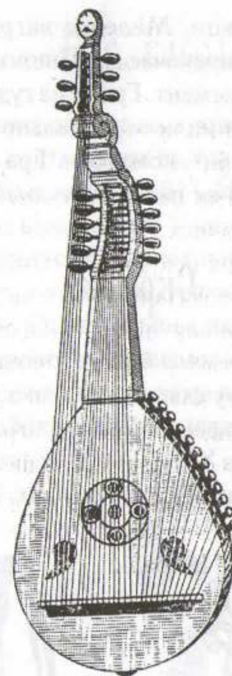
Під час гри інструмент клали на стіл чи на коліна, часто тримали перед собою на ремені, що дозволяло грати стоячи або на ходу під час весільних та інших святкових обрядів. У професіональній народно-інструментальній музиці використовували концертні цимбали, що стояли на ніжках. У них великий діапазон звуків і різноманітні засоби виразності. Цимбалісти-віртуози нерідко поєднували у своїй грі не тільки удари паличок по струнах, а й щипки пальцями.

Торбан

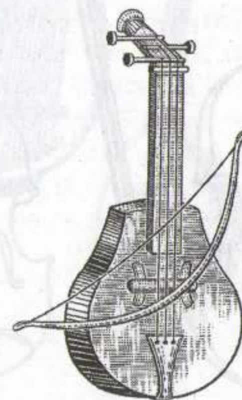
Цікавим музичним інструментом в Україні був торбан — лютнеподібний струнний щипковий інструмент із подвійною головкою грифа (мал. 58). Принцип гри на торбані такий самий, як і на бандурі, але характер музики інший, бо торбан мав глибокий корпус, набраний з багатьох клепок, і жильні струни. Це надало інструменту густого, насиченого оксамитового тембру. Придворні музиканти та шляхетні дівчата грали на торбані величальні пісні, романси, пісні-думи. Представники козацької старшини полюбляли акомпанувати на ньому кобзарський репертуар. В Україні був поширений наприкінці XVII ст.

Гудок

З давніх-давен в Україні побутував народний інструмент, який називався гудком (мал. 59). Струн на інструменті було три, грали на



Мал. 58. Торбан

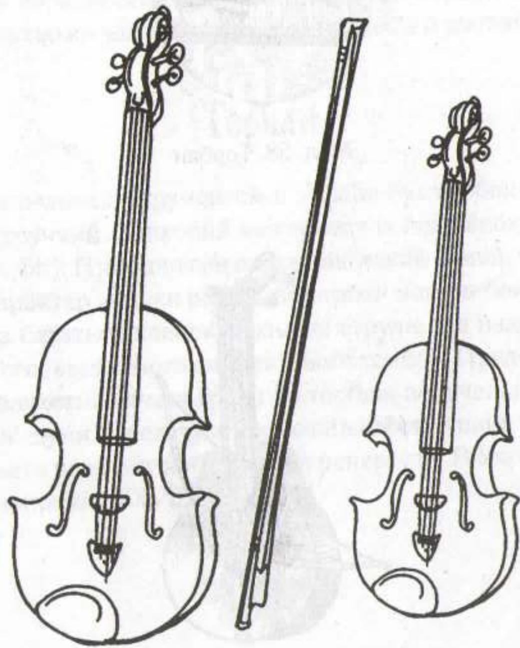


Мал. 59. Гудок

них дугоподібним смичком. Мелодію вигравали лише на одній струні, але, торкаючись водночас двох інших струн, смичок викликав їх постійний акомпанемент. Грали на гудку, притиснувши корпус до грудей, а іноді тримали вертикально, спираючи на коліна. На гудках грали придворні скоморохи. Гра на будь-якому струнному інструменті в давнину називали гудьбою.

Скрипка

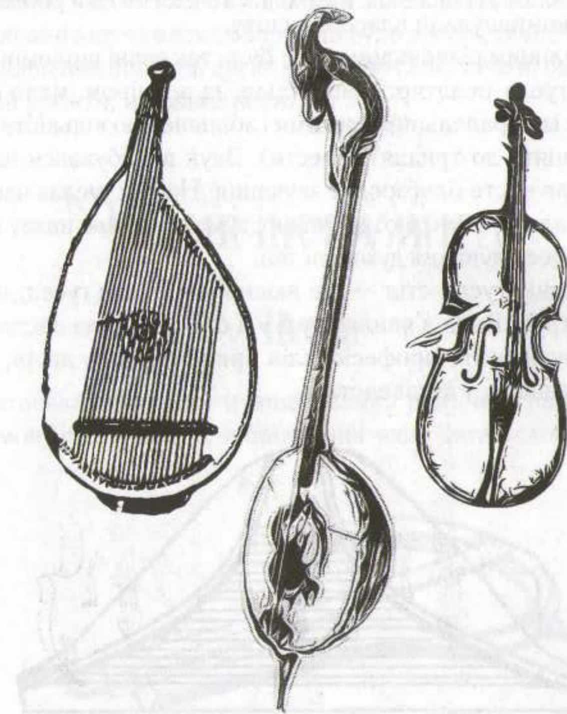
Велику пошану в Україні мала й має скрипка — струнний смичковий інструмент, відомий у східних слов'ян з XI ст. (мал. 60). У Західній Україні була поширена з XIV ст. триструнна скрипка. Класичний зразок створено в XVI — XVIII ст. італійськими майстрами. Скрипка завжди була бажана і на весіллях, і на вечорницях.



Мал. 60. Скрипки

Бас, басоля

У невеличких народних ансамблях і оркестрах в Україні, зокрема у троїстих музиках, зустрічався інструмент для акомпанування, що називався бас, басоля (мал. 61). Його зовнішній вигляд нагадував скрипку або віолончель. У центральних та східних регіонах України зустрічалася чотириструнна басоля, а в західних — триструнна. Грають на басолі смичком. На Закарпатті була п'ятиструнна басоля. Оригінальним народним інструментом, що ввібрав у себе ряд елементів музичного побуту Гуцульщини, став козобас. Під акомпанемент басолі на весіллі водили козу. Пізніше виникла ідея зробити басолю з прикрасою — голівкою кози.



Мал. 61. Бас, басоля, козобас

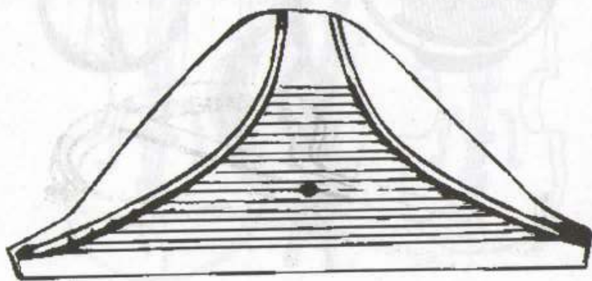
То ж не дивно, що його назвали козобасом. Цей інструмент найчастіше зустрічається у фольклорних ансамблях.

Гусла

Гусла — давній струнний щипковий інструмент східних слов'ян (мал. 62). Розрізняли кілька конструкцій гусел. Найдавніші й найпростіші гусла мають вигляд плоскої дощечки з натягнутими на неї струнами. Це гусла звончасті — інструмент скоморохів, оповідачів билин, поетів. Корпус гусел міг бути видовбаним із дощечки клена, верби, берези. Під час гри інструмент клали на коліна. Пальцями правої руки защипували або ударяли по струнах, а пальцями лівої — глушили ті струни, що не повинні в цей момент звучати. На таких гуслах, що мають до чотирнадцяти струн, грали пісні, танці, акомпанували власному співу.

Досконалішим різновидом гусел були так звані шоломоподібні гусла, або гусла-псалтир. Вони більші за розміром, мали глибокий корпус із паралельними деками і збільшеною кількістю струн (від одинадцяти до тридцяти шести). Звук видобувався щипком пальців і мав чисте благородне звучання. На цих гуслах часто супроводжували псалми, що, очевидно, зумовило їхню назву і боронило від переслідування духовенства.

Гусла-ящик, гусла-стіл — це якісно новий вид гусел, що мав понад 50 струн. Вони з'явилися у XVII ст. і знайшли застосування в колі музикантів-професіоналів при царському дворі, у дворянських садибах, у духовенства.



Мал. 62. Гусла

Дримба

Велике поширення у Карпатах мала й має дримба — музичний щипковий інструмент (мал. 63). В Україні вона також відома як варган, варган (від діалектного — варгі — уста, рот) або сдримба на Гуцульщині, орган — на Лемківщині, доромба — на Закарпатті.

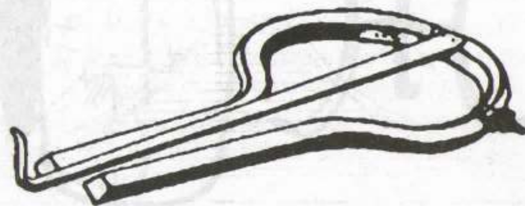
Структура цього інструмента така: невеличка металева підківка, яка закінчується звуженим довгастим кінцем. Тримаючи лівою рукою за підківку, цей звужений кінець кладуть на зуби. Від середини підківки через звужений її кінець проходить тоненька, в кінці вигнута металева пластинка (язичок), яка приводиться в коливання щипком пальця. Утворюється специфічний звук — деренчання, висота якого змінюється залежно від положення рота.

В Україні виготовлення варганів було зосереджене в руках циган. У народній оповідці циган каже про себе: «Мені бити-кувати, варгани робити, на базар носити».

Ударні інструменти

Бубон

В українській народній музиці велику роль відігравали ударні та шумові інструменти, виникнення яких сягає своїм корінням



Мал. 63. Дримба

у сиву давнину (мал. 64). Різноманітні брязкальця, пустотілі раковини, калатальця — все це використовувалося для подачі сигналів, а пізніше — для ритмічної організації музики. Цю ж функцію виконували часто і такі речі побутового вжитку, як деркач, било, калатало, що були невід'ємними супутниками сторожів.

У народній музиці, що супроводжувала ігри, весілля, календарні, релігійні свята та обряди, широко використовувалися такі предмети побутового вжитку, як ложки, рубель з качалкою. Можна зустріти народні кастаньєти, зроблені з двох дерев'яних спарених ложок. На них музикант відбиває різноманітні ритмічні малюнки, імітує цокіт кінських копит.

Найпоширенішим ударним інструментом у народній музиці був бубон (решітка). Легкий дерев'яний обідок, обтягнутий з одного боку шкірою, — це найпростіша конструкція бубна, що був відомий в Україні ще за часів Київської Русі. Сучасні матеріали, металеві дзвіночки, тарілочки, гарне оздоблення змінили вигляд бубна, що завжди супроводжував танцювальну музику, входив до складу полкової музики війська Запорізького.



Мал. 64. Ударні та шумові інструменти

Про музику та музичні інструменти існувало чимало прислів'їв і приказок

- Музика без язика, а в гурти збирає.
- Дудка знає, нащо грає.
- На скрипочці грає, бо веселість має.
- Скрипка плаче і сліз не має.
- Скрипка грає — голос має.
- Корбу крутить, ліра грає, бабка кричить, дід гуляє.
- Сопілка — вівчареві втіха.
- Заграйте мені, цимбали, щоби ніженьки дримбали.
- На вулиці скрипка й бас, пусти, мамо, хоч на час.
- Мені тепер не солі, коли грають на басолі.
- Бас гуде, скрипка грає, Ігнат мовчить, а все знає.
- Музика без басів, як гість без грошей.

Із західних областей України в інші регіони прийшов екзотичний ударний інструмент, що за специфічне забарвлення звуку мав назву бугай. У невеликій конусоподібній діжечці верхній отвір обтягнуто шкірою. До неї в центрі прикріплено пучок конячого волосся. Музикант зволоженими у квасі руками сіпає за волосся і видобуває найбільш стійкі звуки акорду.

Календарні свята й обряди

Зима

Введіння, або Введення, Третя Пречиста

Свято відкривало собою зимовий святковий сезон. На Рівненщині говорили: «Введення прийде, свят наведе». І дійсно, після 4 грудня (саме на цей день припадає Введення) йшла низка дуже популярних у народі свят: Катерини, Андрія, Варвари, Сави, Миколи, Ганни і, нарешті, Різдво, Новий рік, Водохреще.

Характерним звичаєм Введення був прихід першого відвідувача — полазника. В основі його лежить віра людей у щасливу або нещасливу прикмету.

Якщо першим у хату заходив молодий, гарний чоловік, а до того ж ще й з грішми — добра ознака: увесь рік в оселі будуть усі здорові й будуть «вестися» гроші. Якщо ж до хати заходив немічний, старий та ще й бідний чоловік — це погана ознака: і хворі в хаті будуть, і злидні заведуться... А найгірше, як увійде до хати стара жінка — «то вже добра не жди...» — вважали на Хмельниччині. Тому старші та бідніші люди не заходили до чужої хати в день Введення.

В окремих регіонах України на Введення починали деякі види робіт, що, за існуючим у народі повір'ям, мало забезпечити успіх протягом усього року.

Так, на Черкащині, наприклад, у давнину деякі жінки опівночі проти Введення сідали голими на порозі сінешних дверей і пряли самосівні коноплі, «щоб прядиво пішло на руку».

На Поділлі вранці на Введення господині обсипали колись своїх корів конопляним насінням та змащували олією вим'я — «щоб давали багато молока». А «щоб була густа сметана» — варили з борошна густу киселицю і давали їсти коровам. Щоб ніхто не відібрав «живності», обкурювали корів, овець тощо пахучим зіллям, примовляючи при цьому заклинання.

Із Введенням пов'язані також численні обряди з водою. У деяких місцевостях побутував старовинний звичай святити воду. Вечері йшли до того місця, де зливаються три річки або ж набирали воду в трьох криницях і вдома «перепускали» її через вогонь. У народі вірили, що саме така вода є свяченою і допомагає від усіляких хвороб, нею можна також відганяти недобрі сили чи причаровувати хлопців.

На Лівобережній Україні побутувала трохи інша обрядодія. Дівчата, зібравшись потайки від хлопців, йшли до злиття трьох джерел, наповнювали глечик водою і, розпаливши два полінця над глиняною мискою, лляли воду так, щоб вона проходила поміж двома вогнями. При цьому промовляли заклинання. Вони вірили, що ця вода може приворожити коханого.

Вважали також, що в цей день Бог відпускає праведні душі подивитися на своє тіло, а тому на Пречисту остерігалися копати землю, бити прачами білизну, м'яти льон чи коноплі на терницях — «бо можна придушити душу». Хто це робив, то таким людям під час жнив «гроза обов'язково влучала в копи».

За цим святом прогнозували й погоду

- Скільки на Введення води, стільки на Юрія (6 травня) трави.
- Як є на Введення вода, то буде в мисці молоко.
- Як Введення мостить мости, а Микола (19 грудня) забиває гвіздки, то люта зима буде.
- Як ляже глибока зима, то готуй глибокі закрома.
- Введенські морози ще зими не роблять.

Андрія

Молодіжне свято, яке відзначається 13 грудня. У цей день жінки намагалися не пекти хліба, не шити й не прясти. А дівчата багато ворожили, завбачуючи свою долю. Робили, правда, вони це переважно ввечері, напередодні Андрія.

Узявши вдома борошна, дівчата сходилися до однієї з подружок. Щоб замісити тісто, тричі ходили до річки; воду приносили лише в роті.

Зготовлені пампушки (балабушки) випікали в печі й клали на ослінчик. Господиня впускала до хати зголоднілого пса — чий виріб він з'їдав найперше, та дівчина найшвидше вийде заміж.

Також, зачерпнувши долонею джерелиці з дна річки, дивилися, що потрапило до рук: якщо камінець — майбутній чоловік буде мулярем, земля — хліборобом, скіпка — столяром...

У деяких районах, зокрема на Поліссі, влаштовували своєрідне дійство — «сіяли льон». Дівчата вибігали на вулицю, імітували сівбу льону (деінде — конопель) і «волочили ниву» спідницями, приказуючи: «Святий Андрію, на тобі конопельки сію, дай же мені, Боже, знати, з ким їх буду брати!»

На Чернігівщині, наприклад, прокинувшись уранці, дівчата підв'язувалися паском і цілий день молилися, нічого не їли, а ввечері, лягаючи спати, знімали його, клали навхрест під подушку, примовляючи вголос: «Живу в Києві на горах, кладу хрест у головах, — з ким вінчатися, з ким заручатися, з тим і за руки держатися!» Вважалося, що вночі обов'язково присниться доля — майбутній чоловік.

Досить оригінальним серед поліщуків був обряд, який називався «сповідь діжі». Увечері, напередодні Андрія, кожна господиня ретельно мила пікну діжу. Особливо дотримувалися цього звичаю жінки, в котрих були дочки; вважалося, якщо знехтувати обрядом, то їм буде важко розроджуватися, коли завагітніють. Як відомо, пікна діжа виконувала в господарстві, крім виробничого призначення, і важливу магічну роль: її тримали в найпочеснішому місці, ретельно мили, не використовували для жодних інших цілей; лише на весіллі вона символізувала затишок майбутньої родини.

Обряд «сповіді діжі» пов'язаний з віруванням, що в ніч напередодні Андрія всі діжі сходяться на своєрідну сповідь і ведуть розмову про своїх господинь: як доглядають їх, чи часто миють, чи лихословлять у їх присутності. Ось чому жінки намагалися, хоч би напередодні свята, догодити пікним діжам. Помивши, їх ставили на чисті скатертини й обвивали хмелем, з якого опісля, коли вперше вигонили тварин у поле, робили пійло і напували, щоб корови «не боялися грому та не зачіпали їх вовки і звірі».

Цікавим також був обряд із калитою. Деінде це печиво називали «калета», «калата» чи «король». Дівчата випікали великий корж, підв'язували його до сволока, а хлопці мали «проїхати» на коцюбі й відкусити шмат. Присутні намагалися розсмішити коцюбника — так називали того, хто «їхав» на коцюбі. Якщо він розсміявся чи не зумів посмакувати калитою, то невдаху обмащували сажею.

У цей день стежили й за погодою

- Якщо вода на річці тиха — на рівну зиму, шумовита — на завірюхи.
- Якщо вдень йшов сніг, то буде хурделиця цілий тиждень.
- Якщо до цього дня сніг не випав — зима буде теплою, а як з'явився — довгою і холодною.

Миколая

Свято, яке припадає на 19 грудня. У народних віруваннях святий Миколай виступає помічником і заступником хлібороба. Та найбільше його шанували діти, для яких він був почесним охоронцем. Навіть існує легенда про те, що Миколай рятував дітей серед моря.

Традиційно в Україні, особливо у західних областях, до цього дня готували обрядові дійства, пов'язані зі святим Миколаєм. Увечері хтось найповажніший з родини, переважно дідусь, перевдягався на вулиці в «доброго Миколая» (на зразок Діда Мороза), заходив до оселі з подарунками, які батьки, знаючи про дитячі забаганки, готували заздалегідь. Вручаючи кожному окремо

З ім'ям святого Чудотворця пов'язано чимало прислів'їв та приказок

- Після Миколи пшениця вкриє поле.
- До Миколи та й ніколи.
- Варвара постелить, Сава погладить, а Микола стукне.
- Варвара показує дорогу, Сава мости мосте, а Микола пригвозде.

гостинець, святий Миколай згадував усе те добре, що зробив малюк протягом року, і соромив за нечемні вчинки. Відтак діти свято вірили в існування цього доброго захисника й намагалися не гнівити «діда Миколая, який знає про все».

На Львівщині та Тернопільщині до цього свята випікали спеціальне печиво — миколайчики — і клали їх дітям уночі під подушку.

У народі вважали, що зимовий Микола є також опікуном диких звірят. Це підтверджує одна з легенд, записаних на Черкащині.

«Якось чоловік їхав лісом і захопила його ніч. Мусив ночувати. Випріг він воли, дав сіна. Коли дивиться: недалечко від нього на пустирі звіряче збіговисько. Злякався чоловік, ще б пак! Вовки, лисиці, зайці, ведмеді. Таке назбігалося — страх глянути! Сидить заєць поруч із вовком і не боїться його. «Що за дивовижа?» — думає собі чоловік.

А коли від серця відлягло, він пильніше придивився і побачив: сидить поміж звіриною святий Миколай — старий сивий чоловік. Сидить і щось тим звірям розказує, а вони слухають, розвісивши вуха...»

Особливою повагою в народі користувалася ікона Миколи Чудотворця. Вона була майже в кожній оселі, оскільки він захищав усіх бідних і знедолених.

У цей день люди також не оминали нагоди поспостерігати за погодою. Якщо на Миколая впаде великий іній, то буде гарним врожай хліба, коли ж мороз, то також на добрі хліба й огородину. Тому казали: «Хвали зиму після Миколи!»

Гната

Цього дня (2 січня) дівчата ретельно прибирали оселю та готували різноманітні святкові лаштунки. Потай зібравшись у невеличкі гурти, щоб не заважали хлопці, дівчата нарізали різних розмірів соломинки з дебелих житніх стебел й, просовуючи через порожнину нитки, формували з них різноманітні квадратики й кубики. З'єднавши ці фігури, отримували так званих павучків. Напередодні Різдва павуків підвішували до центрального сволока. Вони трималися на довгій волосині з конячого хвоста й постійно крутилися. Виготовляли і їжачків. Їх робили з тіста або глини. У виліплену форму, яка нагадувала цю тваринку, густо натикали невеличкі колосочки, потім усе це сушили на комині. Такі мініатюрні іграшки з настовбурченими колючками нагадували їжачків.

На Бойківщині донині деінде зберігся звичай прикрашати вікна. Прикраси робили із різновідтінкових стебел соломи. Пронизуючи тонші пластівці у товщі, виготовляли різноманітні ромбики, кубики чи квадратики і вставляли їх між подвійні вікна. Такі прикраси створювали особливий новорічний настрій, передусім увечері, коли через вікна проникало світло.

Святий вечір

Одне з найурочистіших свят. Його відзначають напередодні Різдва (6 січня). По всій Україні зі Святвечором пов'язаний обряд приготування першої куті. Її називали багатою, оскільки, крім неї, готували одинадцять пісних страв, серед яких обов'язково мали бути борщ, риба, гриби, пироги з квасолею і капустою, картопля та узвар. Кутю традиційно виготовляли з пшеничного чи ячмінного зерна (на півдні України з рису). Перед тим їх вимочували у воді, товкли в ступі, сушили і знову товкли, щоб остаточно звільнити від луски.

Кутя вважалася основною обрядовою їжею, а тому з нею пов'язано чимало обрядодій. Після її приготування, вийнявши горщик, дивилися: якщо зерна піднялися через вінчик — на добробут, а запали — на лихе передвістя. До звареного збіжжя

додавали меду, але пам'ятали відоме прислів'я: «Не передай куті меду». Подекуди заправляли товченим маком, волоськими горіхами, родзинками та іншими смаковитими приправами. Усе це розмішували з узваром.

Найважливішим у цей день був обряд «нести кутю на покутю», адже вона неодмінно має стояти в новому горщикові протягом усіх свят. У деяких районах це мав робити найменший хлопчик у родині. Напередодні батько виплітав йому нові вовняні рукавички; одягнувши їх, брав горщика і, несучи його, промовляв: «Несу кутю на покутю, на зелене сіно, щоб бджоли (або курчата) сіли».

На півдні України, як правило, кутю несла господиня, перед тим наказавши всім присутнім сісти й супроводжувати дію звуками квочки («кво-кво»); коли ж ставила узвар, то просила всіх устати й кудкудакати («кудкудах-кудкудах»). Це для того, щоб гарно неслися кури та виводили курчат. Деінде садовили на покуті дітей, і ті гуртом відтворювали пташині звуки. На Чернігівщині господиня імітувала це тоді, як подавала їсти кутю.

Здебільшого кутю відносив на покуть хтось із чоловіків. Але на Черкащині перевага віддавалася жінкам. Господиня, несучи горщик, казала: «Кутю на покутю, узвар на базар, а пироги на торги: кво-кво»; діти ж услід піддакували: «Цяп-цяп...» Прилаштувавши горщик, підходила до малят і, поскубуючи їх за чубчики, приказувала: «Чуб-чуб...» — це для того, щоб курчата були чубатими.

На місці, де мала стояти кутя, тобто на покуті, робили кубельце з сіна. Власне, в нього і ставили горщик, прикривши хлібом та дрібком солі. По закінченні свят частину сіна віддавали тваринам, а решту тримали для кубел, де мали нестися кури чи висиджуватися курчата. На Слобожанщині з цього сіна готували купелю для немовлят.

Волиняни напередодні Різдва мастили хатню долівку, вносили оберемок сіна й стелили його під столом. Сіно мало пролежати там до Водохреща. Гарною ознакою було, якщо у ньому переспав пес або кіт. У західних областях України до хати вносили плуга або ярмо, столярське приладдя, а деінде випікали тістечка у формі господарського реманенту або збруї, обрядовий хліб — василі, який також ставили на покуть.

Як тільки на небосхилі з'являлася перша підвечірня зірка, всією родиною сідали за багатий стіл. Він дійсно був багатим — із дванадцяти різноманітних страв, а звідси й назва «Багата кутя», чи «Багатий Святвечір».

Першим, як і годилося, займав місце господар, а за ним інші члени родини. Під час святкової вечері намагалися не виходити з-за столу й розмовляти тихо. Вставши, глава сімейства пропонував пом'янути покійників і запросити їх на Святвечір. Вважалося, що саме в цей час усі близькі й далекі члени родини мають прийти до оселі, а відтак звільняли для них місця на лавах, ліжках, стільчиках, ставили страви й клали ложки. Слідом за господарем виголошували молитву всі присутні. Хвилюючі слова були звернені до тих, хто «заблукав у лісі, втопився у морі чи не повернувся з далекої дороги».

Обряд поминання померлих є в усіх регіонах. В одних випадках цим дійством починали вечерю, в інших — робили це наприкінці. Господар поіменно називав небіжчиків, приказуючи: «Хто вмер, той у ямі, а хто живий, той з нами» чи «Царство їм небесне, хай легенько лежиться, а нам легко живеться!» Залишивши трохи куті в мисці, клали в неї чи поруч ложки, а вдосвіта на Різдво дивилися, чи не перевернулася чиясь; це означало, що власник такої ложки «скоро піде з цього світу».

Наступну молитву виголошували нині сущим — усім членам родини, їм зичили здоров'я і щастя, бажали, щоб гуртом та в злагоді дочекатися наступного Різдва. Після цього господар брав свічку та миску з кутею і, поклонившись до чотирьох кутів, передавав страву дружині. Перед тим як почати їсти, старійшина, зачерпнувши ложкою куті, підкидав її до стелі — «на приплід». Усі стежили, скільки прилипне зернин, ото стільки з'явиться в новому році ягняток та іншої живності. Друга порція призначалася врожаєві зернових, третя — кількості роїв, адже традиційно в кожному господарстві тримали бджіл. Тільки після цього починали вечеряти.

На Чернігівщині перед тим, як почати трапезу, господар, узявши першу ложку куті в рот і, не ковтаючи, виходив на двір подивитися нічне небо: якщо воно зоряне, то наступного року добре вестиметься всяка птиця, а коли зірок мало — доведеться спродувати її. Тільки після цього починали вечеряти. Кожен із присутніх, з'ївши три ложки куті, мав посмакувати всі страви. Потім ще раз з'їсти кутю та узвар.

Якщо хтось за вечерею ненароком чхнув, що вважалося доброю прикметою, то господар символічно «дарував» шмат землі чи

якусь тварину, а коли вдавився, то це віщувало сумну звістку. Після всього господиня мила посуд, а воду зливала в глечик, щоб нею напровесні скропити молодий приплід, переважно курчат чи качат, яких уперше випускали надвір.

Після вечері діти відносили обрядову їжу своїм хрещеним та бабам-пупорізкам. Щоправда, на Херсонщині робили це напередодні вечері. Матері клали на тарілку книш чи калачі, іноді цукерки, і діти, зайшовши до хати, казали: «Добрий вечір! Мама і тато прислали вам хліб-сіль і вечерю...» Хрещені (провідати їх було за священний обов'язок) забирали принесену вечерю і взамін давали свою, обдаровували дітей горіхами, цукерками чи грішми.

Не менш цікаві передріздвяні обряди побутували в Карпатах і на Закарпатті. Крім куті, тут пекли спеціальний обрядовий хліб — карачун, крачун, хлібець. В одних місцевостях його виготовляли ввечері, в інших — у ніч перед Різдвом, супроводжуючи цікавими обрядовими дійствами. Гуцули, наприклад, робили це в такий спосіб: жінка, щоб спекти крачуна, одягалася в гуню і натягала рукавицю, бо «гола рука — це бідність, а крачун — символ достатку». Хоч обрядовий хліб і супроводжував усі святки, символізуючи зимове сонцестояння, але вживали його тільки після Василя.

На Закарпатті обрядовий хліб пекли з пшеничної муки. Перед тим як його вчинити та посадити в піч, ґаздиня виганяла всіх з оселі й замикалася. Якщо в родині була відданиця, то вона змащувала обличчя медом, потім змивала його, а воду, зливши у пляшечку, вправляла в тісто. Коли саджала виріб у піч, то казала: «Як цей мід пече в крачуні, так би тебе (ім'я хлопця) пекло серце за мною». Вважалося, якщо цю воду підлити юнакові, то він неодмінно вподобає дівчину.

Напередодні Різдва батько з сином йшли до току з веретою, нав'язували в неї соломи і заготовляли два снопки — один, щоб розіслати на столі, а другий мав бути дідухом. Потім ішли до річки, вмивалися холодною водою, змочували з трьох сторін крачуна і, прихопивши з собою солому та сніпки, поверталися до хати. Почувши стук у сінях, господиня запитувала:

— Хто там дуркоче?

— Святий дух з калачами та свяченою водою, — відказував ґазда. Переступивши поріг, проголошував: — Щедрий і добрий вам вечір!

Дружина, розіславши біля порога якусь одежину (на голу долівку не годилося ступати), відповідала:

— Дай, Боже!

Господар кидав крачуна до столу, а ґаздиня, упіймавши його, кидала назад. Якщо хлібець упав на долівку, то дивилися, чи «не догори, бо це на лихий рік». Подібну обрядодію робили і на щедру кутю.

Після цього батько з сином розстеляли куль (обмолочений та обтрушений від уламків сніп жита або пшениці, що використовується для покрівлі) на столі, прикритому святковою скатертиною, а дідуха ставили на покуть. Соломою прикривали лави й долівку. Дорослі члени родини тим часом робили перевесла і перев'язували ними попереки, щоб «під час жнив не боліла спина».

Такий звичай побутував на рівнинному Закарпатті. Гуцули ж святвечерювали трохи інакше. Напередодні Багатої куті господар разом із сином (а коли не було такого, то з дружиною, яка надягала чоловічу шапку) тричі за сонцем обходили оселю, тримаючи в руках хліб, по ложці меду й куті, а також жаринки, ладан і свічку на тарілці. Потім заходили в стайню, роблячи на одвірках та між рогами тварин хрестики, і проголошували заклинання.

Міцно позамикавши двері, обсипали довкола маком «від відьом», а біля порога клали зубок часнику та сокиру «від вовків». Лише після цього заходили в хату з колядником — обрядовим снопом. Перед вечерею парубок йшов до струмка, набирав у відерце води й приносив до хати, імітуючи, що несе «жирове масло».

Сівши за стіл, ґазда розпускав паска на штанях, щоб вівці легко окотилися. До речі, мешканці Карпат намагалися завести до світлиці ягнятко або телятко й нагодувати його. Деінде влаштовували символічний обряд частування диких звірів.

З Багатим Святвечором пов'язано чимало повір'їв. Господарі готували для взуття нові солом'яні устілки, які носили до Василя, потім перевертали їх на другий бік, а після Водохреща підкурювали корів, які хворіли. На Лівобережжі хлопці та дівчата робили устілки з сіна, що лежало на покуті, для правого чобота, а напередодні Нового року клали під подушку, приказуючи: «Хто мені судиться, той сю ніч присниться».

Крім того, дівчата мили посуд і виносили його на вулицю, постукуючи в миски; звідки одізветься пес, туди піде заміж. Потім

Зі Святвечором пов'язані й прогнозування

- На багату кутю зоряне небо — кури добре нестимуться та вродить горох.
- Місячна ніч — врожай на баштани.
- Ожеледь на деревах — вродять горіхи й садовина.
- Сніг іде — врожай на яблука.
- Іній або сніг — на мокре літо й дорід зернових.
- Дивляться після вечері у вікно: якщо чисте й зоряне небо, то буде сухе й урожайне літо, і навпаки.
- З кубельця витягували сінину; якщо довга, то рік буде врожайним, а коротка — на недорід.

підходили до вікон сусідів: якщо чули слово «сядь» — то пощастить вийти заміж, а коли «йди» — в цьому році не прийдуть свати. Якщо дівчина хотіла побратися з хлопцем, то підходила до хліва і слухала, як поводяться свині: тихо сплять — в родині лад, а коли кричать — у сім'ї часті сварки...

Різдво

Одне з найвідоміших і найвеличніших свят. Розпочиналося воно опівночі після Святвечора. Люди йшли до церкви на нічну божу службу, щоб ушанувати новонародженого Христа. По закінченні церковної відправи родина збиралася на святковий сніданок, який вже не був пісним. Розговівшись, лягали спочивати. Під обідню пору одружені діти, як правило, відвідували своїх батьків або дідусів та бабусь. Вони брали із собою три хлібини, кутю, сало та ковбаси, посвячений вінок та пляшку горілки.

Увечері гуляння розпочиналося з новою силою. Щоправда, тільки на Слобідській Україні, Поліссі, Гуцульщині. На Покутті колядували на Святвечір, а на Західному Поділлі — лише вранці наступної днини. Та все ж першими розпочинали колядувати діти, а вже потім молодь чи навіть дорослі (наприклад, на Західній Україні). Колядники, заходячи на подвір'я кожної хати, славили господарів, бажали їм здоров'я, щастя, щедрого врожаю, добробуту. Якщо в родині були діти, які довго не розмовляли, то таким давали напитися води з ритуального дзвіночка. Це начебто могло допомогти «оживити дзвінкий голос». Жінки, аби в них росли великі коноплі, ненароком обливали міхоношу водою. Якщо в оселі була дівчина, то вона обдаровувала кожного колядника яблуками чи горіхами. Вважалося, що побажання, висловлені на новорічні святки, мали стати реальністю.

Різдвяні колядницькі гуртки складали переважно парубки. Гурталися вони по окремих вулицях або кутках. Обов'язково

З Різдвом пов'язано чимало прислів'їв

- Дми не дми — не до Різдва йде, а до Великодня.
- Дуй не дуй, а вже не до ковбаси, а до яєць іде.
- Краще Різдво тріскуче, ніж пекуче.
- На Різдво обійдеться без паски, а про мак буде й так, а без олії не зомлію.
- Обійдеться на Різдво без свяченого, а на Великдень без куті.
- Не дивниця, що на Різдво метелиця.

За різдвяним днем віщували погоду і врожай

- Якщо сонячний день — дорід на хліб.
- На Різдво йде сніг — завроджається озимина.
- Зелене Різдво — білий Великдень.
- Якщо на Різдво буде багато бурульок понад стріхою, то вродить ярина, особливо ячмінь.
- Який день на Різдво, такий і на Петра (12 липня), бо як по Різдвові, так і по Петрові.
- Як на дві неділі перед Різдвом рясний іній, то перед Петром буде на гречці рясний цвіт.
- В який день випало Різдво, в такий треба починати жнива.

обирали серед себе старшого (отамана, «березу») та міхоношу, який носив зібрані продукти. До складу ватаги нерідко входили музики й танцюристи.

На Східній Україні переважали обходи із різдвяною зіркою, на Західній — із ляльковим або живим вертепом.

Щедрий вечір, Щедра кутя, Меланки, Меланії

Упродовж тижня, починаючи з Різдва, люди не працювали, а лише святкували. Особливо пишно проводили вечори. З нагоди Щедрого вечора, що припадає на 13 січня, готували другу обрядову кутю — Щедру. На відміну від Багатої, її можна було заправляти скороминою; на Поліссі, наприклад, зерно варили зі смальцем. Крім того, у Наддніпрянщині пекли пироги з м'ясом і смажили гречані млинці на свинячому смальці, на півдні України робили бублики, а на Гуцульщині — вареники. Дехто навіть різав чорну курку, щоб «інші добре неслися», адже саме з цією породою курей пов'язані численні забобони (якщо чорна курка починала співати півнем, то їй одразу ж відрізали голову, «оскільки вона віщувала покійника в родині»).

Звечора і до півночі обходили оселі щедрувальниці. Юнки, зібравшись у гурти, із щедрівками відвідували сусідів, а дівчата-підлітки щедрували поодинці чи гуртом. Парубки в цей час «водили Меланку», тобто перевдягненого в жіноче вбрання жартівника.

Зі Щедрою кутею пов'язано також чимало побутових обрядодій. Наприклад, щоб владнати якийсь конфлікт, сусіди йшли один до одного миритися, аби «Новий рік зустріти в мирі й злагоді». Хлопці, які перед цим «отримали гарбуза», вдруге засилали сватів з надією «на благословенну згоду».

Сідаючи до вечері, кожен одягав нову або свіжовипрасовану сорочку і користувався спеціально поміченою ложкою. Господиня просила дітей вийти з хати, а біля батька, що сидів за столом, клала стільки пирогів, щоб його не було видно. Після цього запрошувала дітей до світлиці.

— Мамо, а де наш тато? — запитували вони здивовано.

— А хіба ви мене не бачите, діти?

— Не бачимо, тату!

— Дай, Боже, щоб і на той рік ви так мене не бачили, — відказував батько і запрошував усю сім'ю до столу, до «щедрої куті» — «щоб у достатках і спокої других свят дочекатися!»

Цього дня дівчата також ворожили. Рахували поліна, принесені в хату. Якщо парна кількість, то бути весіллю. Потім, заплющивши очі, брали навмання одне з них: якщо в корі, пряме та гладеньке — буде чоловік багатий, гарний і добрий, а без кори — бідний. Або ж, скільки сягало сили, охоплювали обома руками штахетини та рахували їх, приказуючи: «Вдовець — молодець»; на якій зупинялася лічилка, таким і буде суджений.

Витягували зі стріхи соломину: якщо з колоском та ще й із зернами — подружнє життя буде щасливим.

Перед ворітьми насипали по три купки зерна, а вранці спостерігали: якщо не зачепане, то сімейне життя буде щасливим, і навпаки.

На Гуцульщині дівчата зав'язували собі очі хусткою і навпомацки рахували кілля в плоті до дев'яти. Дев'ятий перев'язували

Цього дня люди намагалися завбачувати погоду

- Небо в зірках — врожай на гриби й горох.
- Падає м'який сніг — на врожай, а коли тепло, то літо буде дощовим.
- Сильний мороз і падає малий сніжок — на врожай хліба, здоров'я людей і тварин; коли ж тепло і без снігу — на неврожай і хвороби.
- Багато пухнастого інею на деревах — до врожаю зернових і доброго медозбору.
- Ожеледь на деревах — уродить садовина.
- Зоряне небо — добре нестимуться кури.
- Дивилися, куди тварина ляже головою: до сходу — на врожай, до заходу — на недорід.
- Кілька цибулин посипали сіллю. Якщо вранці сіль набухла вологою, то невдовзі піде дощ, а геть мокра — буде злива.
- Якщо на Меланії відлига, то слід чекати теплого літа. «Яка Меланка, — казали з цього приводу, — такі й Петро з Павлом».

хустинкою і ранком дивилися: рівний, гарний — наречений такий буде, а як кривий, горбатий, то й доля крива.

На Слобожанщині дівчата розкладали опівночі вогнище на березі річки і на льоду прорубували ополонку. Коли вогнище розгоралося, кожна з дівчат брала тліючу головню і кидала її в ополонку: затріщить вогонь на воді — за багатого заміж піде, тільки «пшикне» головня й тріску не видасть — за бідного.

Старий Новий рік, Василя

Припадають на 14 січня, завжди були найбажанішими святами у кожній родині. З ними пов'язували кращі сподівання, завбачували добробут, родинну злагоду, щедрий урожай зернових та садовини тощо.

У Карпатах, де найцікавіше проходили новорічні обряди, вірили в те, що в цей час «віддаються заміж і святкують цю подію всі хатні печі», а тому ґаздині зранку на Маланки спеціально мастили їх глиною, щоб у такий спосіб догодити, бо «цілорічно вона (себто піч) робить свою службу, а на Василя йде в танок». Піч, як ми знаємо, завше була почесним місцем в оселі, при якій навіть не годилося лихословити, вчиняти лайки та бійки — «бо великий гріх».

Крім того, господиня опівночі, одягши чоловічу шапку й узявши горня та хліб, йшла до джерела, тричі занурювала посудину у воду і, наповнивши по вінця, верталася до хати, змочувала чоло присутнім і приказувала:

— Абисьте були такі величні, як святий Василь!

Після цього клала в посудину з водою срібні монети, а вдосвіта, коли дітлахи збиралися на посівання, давала вмитися цілющою джерелицею — «аби велися гроші протягом року».

Від Святвечора й до Нового року не годилося виносити з хати сміття, «щоб не винести з ним і своєї долі». Вранці на Новий рік те сміття сипали на одну купу в саду та підпалювали, вважалося, що цей вогонь мав чудодійну силу — ним обкурювали садові дерева, «щоб краще родили». Гуцули стрибали через такий вогонь, примовляючи на врожай.

На Західному Поділлі від Різдва до Нового року хату замітали на дві половини. Частину сміття, що від середини до порога, виносили, а те, що підмітали до покуття, зберігали до Нового року. Вранці його підпалювали біля воріт, і всі домашні перестрибували через багаття, потім перегонили й тварин «аби всяка нечисть на вогні залишилась, а нам чистими увійти в новий рік!»

На Київщині сіном, що було постелене на столі під скатеркою на Святий Вечір, господар перев'язував вранці на Новий рік дерева в саду — «щоб нечисть на деревах не заводилась».

Неродючі дерева уночі «страшили»: стукали сокирою по стовбуру та погрожували зрубати, якщо й далі не будуть родити. Переважно це робили діти. Дівчинка вилазила на дерево, яке погано родило, а хлопчик у батькових чоботах та шапці розмахував сокирою.

— Не рубай мене, буду вже родити! — імітувала жалісливим голосом деревини сестриця.

— Ні, зрубаю! — лякав братик. — Чому не родило? Кажи!

— Побійся, Бога, не рубай. Буду родити краще від усіх!

— Гляди ж, — погрожував сокирою юний господар. — Як не вродиш цього року, то наступного обов'язково зрубаю і спалю!

Так учинивши з усіма деревами, нарешті їх підв'язували житніми чи з сіна перевеслами. У родинах, де не було дітей, подібний діалог відтворювали чоловік і дружина.

Із приходом Василя починалися нові обрядові дійства. Найцікавішим було засівання осель збіжжям. Здебільшого це робили підлітки.

У тих селах, де була церква, засівали після ранкової відправи, а де не було — вдосвіта. Батьки будили своїх синів (традиційно засівали тільки хлопчики, а дівчатка лише щедрували). Зодягшись, дітлахи брали спеціально виплетену рукавицю, наповнювали її житнім чи пшеничним зерном і, ставши перед образами, засівали власну хату:

— На щастя, на здоров'я! Роди, Боже, жито, пшеницю і всяку пашницю. Будьте здорові, з Новим роком та з Василем!

Батьки давали хлопцям гроші, і тоді вони, починаючи з крайньої хати, оббігали сусідські оселі. Кожен намагався щонайпершим засіяти й отримати найкращий подарунок. Тим, хто спізнювався, давали лише млинці та пироги.

Перших посівальників господиня садовила на порозі й роззувала, щоб «вдома краще кури неслись», а господар тим часом ішов із коцюбою до сідала і згонив курей, аби «починали скоріше нестися».

Із цим днем пов'язано і чимало прислів'їв та прикмет

- На Новий рік прибавляється дня на заячий скік.
- На Новий рік прибуває дня на барана скік.
- Василів вечір додає дня на курячу ніжку.
- На Василів вечір день прибуває на курячий шаг.
- На Василя вечір відьми крадуть місяць.
- На Новий рік погода — буде в полі урода.
- Старий рік у ноги — Новий у пороги.

Крім індивідуальних, були й гуртові посівальники — так звані товариства. Вони вибирали з поміж себе старшого. На Чернігівщині головного посівальника садовили на лаву, приказуючи:

— Сядь же у нас та посидь, щоб усе добре садилося: кури, гуси, качки, рої та старости!

Тому нерідко юні посівальники водили з собою ще й перевдягнутого в козу парубка з великими вухами, зробленими з колосків.

У Подністров'ї на Новий рік хлопці ходили біля річки з туром, приспівуючи: «Ой туре, туре, небоже, ой обернися та поклонися!», сповіщаючи цим самим про зимове сонцестояння. Адже астрономічно це пора, коли «сонце вже повертало на літо».

Голодна кутя

У цей день (18 січня) дотримувалися суворого посту. Надвечір ішли до церкви, де відбувалася святкова служба, що завершувалась освяченням води. Принісши в глечику або пляшці свячену воду додому, господар робив із кількох колосків чи цілющих трав кропило й окропляв водою всіх членів сім'ї, хату, подвір'я, криницю, сільськогосподарський інвентар, худобу. Аби залякати нечисту силу, було прийнято курити ладан чи пахуче зілля, малювати крейдою або олівцем хрести на хатньому начинні, дверях, господарських будівлях. Гуцули ж розпускали вівсяний сніп, занесений в хату ще на початку святок. З нього робили перевесла, якими господар обв'язував кожне фруктове дерево в садку, щоб родили так

рясно, як овес. У багатьох місцевостях протягом усіх святвечорів господиня збирала по ложці страв і, розмішавши з борошном та дрібним сіном, віддавала худобі, приказуючи: «Їж святу їжу, здорова будь, як ця весна, що йде до нас, плодюча будь, як земля, і ніяка лиха сила не вчепиться до тебе!» Після виконання ритуалів та врочистої трапези «проганяли» кутю — виходили з хати і зчиняли галас, б'ючи макогоном або поліном по парканах, пустих цебрах і вигукуючи: «Геть, кутя, з покутя, а ти, озвар, йди на базар!» Потім батьки своїм хлопчикам присмалювали чуба, «щоб вовка не боялися». Взявши головешку, торкалися нею кінчиків волосся. Звідси й приказка: «Ти ще не бачив смаленого вовка!»

Водохреща (Йордан)

Відзначається 19 січня, має ще й іншу назву — Богоявлення. Саме цим святом закінчуються Різдвяні святки.

Напередодні свята Водохреща чоловіки вирубували із річкового льоду великий хрест, обливали червоною фарбою або й просто буряковим квасом. Так само з льоду вирубували престол побіч хреста, додавали соснові або ялинові гілки у вигляді арки — це були «царські врата». На березі річки, біля льодового хреста, відбувалося нетривале святкове богослужіння, потім священик занурював у річкову воду (в ополонку, йордань) хрест під спів хору «Во Йордані хрещуся тобі, Господи...» Ось тепер вода вважалася освяченою, і люди набирали з ополонки у принесений із собою посуд свячену воду.

Вважалося, що, коли священик опускає хрест у ополонку, з річки вистрибує нечиста сила і гуляє землею до тої пори, поки якась жінка не випере в річці білизну. Господині ж не квапилися повертати нечисту силу в воду — хай побільше її загине від сильних морозів. За іншою легендою, яка побутувала на Слобожанщині, на Водохрещу вода в річці на якусь мить перетворюється на вино.

Принісши додому свячену воду, господар кропив усе в оселі й господарстві. Уся родина сідала до столу, випивши свяченої води, перед їжею. Після обіду дівчата йшли до річки, щоб умитися йорданською водою — задля вроди та здоров'я. На Гуцульщині хлопці водили своїх дівчат до ополонки — «щоб сі умила та красна була».

На Водохреща намагалися завбачити погоду

- Коли на Водохреща риба табунами ходить — на рої добре.
- На Водохреща день теплий — буде хліб темний.
- Якщо хмариться — хліба буде вдосталь.
- Йде лапатий сніг — на врожай.
- Якщо зоряна ніч — вродяться горіхи й ягоди.
- Коли на Водохреща випав повний місяць — бути великій воді.
- Удень іде сніг — на врожай гречки: вранці — ранньої, в обід — середньої, а ввечері — для пізньої.
- Якщо вдень з'явився іній, то у відповідний день треба сіяти пшеницю.
- Під час освячення води йде сніг — добре роїтимуться бджоли та колоситимуться хліба.
- Якщо на Водохреща день ясний, сонячний, то хліба будуть чисті, а якщо хмурий, небо вкрите хмарами — у колосках буде багато «сажки».

А на Лівобережній Україні парубки розігрували «орден» — хрест з льоду. Між обома сусідськими селами вчиняли бійку навкулачки; чий гурт перемагав, тому й залишався «йорданський хрест».

Цікавий звичай побутував і на Полтавщині. Цього дня господарі виводили на вулицю молодих лошат та волів, щоб об'їздити — привчити їх до майбутньої праці, їздили переважно верхи на конях доти, доки тварина не спітніє, а тоді кропили свяченою водою.

Стрітення

Стрітення (15 лютого) — найважливіше свято в церковному календарі лютого. На 40-й день від народження Христа Марія разом з Іосифом пішла до храму, щоб принести жертву очищення. За законом давніх юдеїв, багата жінка мала принести ягня та молодого голуба, вбога — пару голубів чи горлиць. Пречиста принесла пару горлиць. У храмі вона зустріла праведного Симеона,

На Стрітення люди уважно стежили за погодою

- Як на Стрітення зі стріх капає, ще велика буде зима.
- День Стрітення теплий і сонячний, то й весна тепла.
- Якщо на Стрітення півень води нап'ється, то на Юрія (6 травня) віл напасеться.
- Цього дня відлига — на ранню й теплу весну, сніг — на дощову, тривалу, а коли завірюха — весна буде пізня й холодна.
- Якщо в цей день не видно сонечка — чекай суворих морозів.
- Вітер на Стрітення — до врожаю плодових дерев.
- Якщо на Стрітення холодно, то вже скоро весна.
- На дахах довгі бурульки — стільки ще випаде снігу.
- Якщо вранці випав сніг — на врожай ранніх хлібів; коли ж у полудень — зернові будуть середні, а увечері — недорід.

якому провидінням була передбачена зустріч із Месією. Взявши дитя на руки, праведник благословив його, а Богородиці сповістив про її майбутню жертву.

Стрітення — свято початку весни, початку роботи без світла. Головним дійством у цей день було освячення вогню й води; стрітенські свічки вважалися чарівними і мали назву «громниця» («громничка»). Їх запалювали й ставили перед образами під час грози, щоб оберегти людей і худобу від грому, щоб весняна повінь не пошкодила посіви і щоб мороз не побив дерева. Полум'ям громниці малювали хрести на сволоку — від усього лихого, підкурювали дітям волосся — щоб грому не боялись. До того ж ці свічки давали в руки помираючим під час читання відхідної молитви.

Цінували також стрітенську воду, набрану з-під стріхи чи освячену в церкві. Вважалося, що ця вода допомагає від хвороб, особливо від пристріту. Нею кропили та поїли худобу. А на Слобожанщині пасічники, коли приходила пора, кропили вулики.

На Гуцульщині в цей день ворожили на врожай кукурудзи. Клали надворі яйце і чекали. Якщо воно тріскалося (бо в лютому

нерідко стояли сильні морози), то слід було чекати такого великого врожаю на кукурудзу, що аж «кошниці трiскатимуться від її кількості». Коли ж яйце лишалося цілим, то це означало, що кукурудза не вродить.

У народі казали, що на Стрітення зима зустрічається з літом. При зустрічі зима й літо сперечаються між собою — кому йти, а кому вертатися? Якщо до вечора стане тепліше — літо переможе зиму, а якщо холодніше — зима.

Святого Власа

День святого мученика Власа (Уласа), який відзначається 24 лютого. У народних віруваннях святий Влас — покровитель худоби, а особливо корів. Вважалося, що у цей день Влас пильно наглядає за тваринами, а тому чоловіки нагадували своїм жінкам: «Дивіться, молодиці, щоб завтра принесли раненько водиці з криниці!» Нею наповнювали пляшечки, вкидали туди шматочок воску зі страсної свічки і ставили на покуть, де вона мала перебувати три дні. У цей час Улас начебто освячував її. Потім частину води виливали в криницю, а рештою скроплювали тварин. Крім того, господарі, в яких було чимало худоби, замовляли молитву, після цього з іконою і святводою йшли до корівника, щоб благословити тварин.

На Херсонщині в цей день відзначали так званий бабський празник. Жінки намагалися не працювати; винятком було — намикати три мички з клочча, щоб ними «підкурити корову й теля». Під обід молодиці йшли до шинку й пили горілку — «щоб корови були лагідними». Потім, повернувшись додому, днищами (пристроєм, у який застромлювали гребеня) били своїх чоловіків, щоб вони були ласкавими до своїх дружин.

З Власом пов'язували закінчення зими

- Прийшов Влас — з печі злазь.
- Пролив Улас олії на дороги — пора зимі вбирати ноги.

Невдовзі після Власа наступав піст, отже, закінчувалися весілля. З цього приводу казали: «Оляся, на заміж не лаcься».

Касіяна

День преподобного Касіяна (Касяна) припадає на 29 лютого, отже — тільки на високосні роки. У народі цей святий мав не надто добру славу. За переказом, одного разу святі Іван та Касіян побачили рибалку, який потопав. Святий Іван одразу ж поспішив йому на допомогу, а Касіян залишився осторонь. Подивившись на це з небес, Бог постановив: «Іван велику шану від людей матиме, і святкуватимуть його тричі на рік, Касяна ж — раз на чотири роки». Отож, коли приходить рік Касянового свята, він гнівається на людей і навіть на Бога, чинить усе їм на зло. Колись вважалося, що дитина, народжена цього дня, матиме погану вдачу і зможе зурочувати інших.

У легенді, що існує на Харківщині, преподобний Касіян нагадує казкового персонажа «з довгими віями аж до землі».

«...У Касіяна такі довгі брови і вії, що він нічого не бачить. Один раз на чотири роки Касіян підіймає свої вії і дивиться понурими очима. Лихо тому, на кого він гляне: гляне на людей — мруть люди, гляне на тварин — дохнуть тварини, гляне на поля — все сохне...»

Люди в цей день намагалися не вставати з ліжка до схід сонця і не виходити з хати, щоб «Касян не глянув своїм зором», а також не працювати, аби не розгнівати немилосердника.

На Касяна не виходь до схід сонця, бо біда буде

- Святий Касян з чортами всю ніч б'ється і йому не допомагають, а тому він такий лютий на людей.
- Раз Касіян кинув оком — не буде добра з цього дитяти.
- У тебе величезні-довжезні брови, мов у Касіяна.
- Якщо на Касянів день багато снігу, то буде велика повінь.

Масляна

Останній перед Великим постом тиждень називали ще Масниця, Пущення, Загальниця, Сиропуст тощо.

Основною обрядовою стравою Масляної були вареники з сиром, які вживали з маслом чи сметаною, а також гречані млинці, приправлені смальцем.

Проводили останній тиждень м'ясниць дуже весело. Кожний день цього тижня мав свої особливості та цікаві звичаї.

У понеділок жінки йшли до корчми й розпочинали свято Масниці. Якщо ж до їхньої компанії хотіли долучитися чоловіки, то їм на шию чіпляли колодку, зняти яку можна було, лише поставивши могорич.

Вівторок жінки знову проводили у шинку. Після гуляння у корчмі всі виходили на вулицю, де влаштовувались веселі забави, які тривали майже весь день.

У середу їздили на млинці до тещі. Цей день мав назву «Зноби-баби».

Четвертий день Масляниці називали «переламний», або «широкий». Саме з цього дня починалося справжнє гуляння, жінки знову сідали до столу й піднімали чарки, «щоб телята водилися», і намагалися не прясти — «щоб масло не гіркло».

У п'ятницю зять мав почастувати тещу, а потім покатати її вулицями. Причому злу та сварливу тещу везли по нерівній дорозі, а добру та лагідну — по рівній.

Субота не була позначена цікавими обрядами.

Найбільш пишно відзначали неділю: готували вареники з сиром, проводили масові гуляння, ігрища, забави. У цей день потрібно було обійти всіх родичів та сусідів і вибачитися за всі образи, аби очиститись перед Великим постом від усякої скверни. На Полтавщині особливо богомільні люди намагалися не виходити на вулицю, не вживати горілки, а згадувати, скільки зроблено гріхів протягом життя. На Слобожанщині чоловіки не лягали спати з дружинами — «щоб вовк поросят не з'їв».

Погулявши отак цілий тиждень, люди говорили: «Масляна, Масляна, яка ти мала, — якби ж тебе сім неділь, а посту одна!»

Весна

Великий піст

Найдовший з усіх постів. Він триває сім тижнів — від м'ясниць до Великодня. Цей піст — найсуворіший, оскільки обмежується вживання страв, напоїв, забороняються будь-які розваги.

Суспільне життя під час посту помітно прищухало. У селах стихали музика, співи, молодь скорочувала кількість розваг. Якщо й сходилися, то лише невеликими групами, і переважно пряли та вишивали.

Богомільні люди щотижня відвідували церкву, говіли та приймали причастя, старші люди давали обітницю до Великого посту.

Перший понеділок седмиці називався Жилавим, Збірним або Чистим. У цей день хлопчаки зранку оббігали сусідів, сповіщаючи: «Здрастуйте, з постом будьте здорові!» Це робилося для того, щоб чоловічий полазник «приніс в оселю щедрий ужинок, бо як жінка зайде — накличе лихо». До того ж у Жилавий понеділок не готували гарячих страв, хіба що зранку пекли жиляники (жилованики, жилавинки) — пісні коржики з житнього борошна. На Вінниччині перед тим, як посадити їх у піч, ворожили. На кожного члена родини готували іменні книші. Прикрасивши верхівку хрестиком із соломи, їх саджали на черінь і стежили, коли спечуться. Якщо жилавинок піднявся, то це означало, що його власник проживе довге й щасливе життя, а коли ж «не виріс», тобто не піднялася верхівка або пригоріла, — скоро відійде з цього світу; найгірше, коли середина коржика осіла — «то віщування гробу».

Субота ж першого тижня посту називалася Збірною — «бо птахи збираються з вирію і дівчата готуються до веснянок». У будні дні першої седмиці переважно прали білизну, примазували хату «на піст»; наприкінці тижня вже остерігалися робити, особливо шити — «бо в літі по жнивах нариватиме пальці».

У суботу господині йшли до церкви, приносили із собою хліб, коливо та мед і замовляли велику панахиду по рідних-небіжчиках. На півдні України такий обряд називався «давати мисочку»,

а людей, які говіли цього дня, звали спасенниками. У західних областях України священику в цей день давали пом'яники — листки із зазначеними іменами покійних родичів, яких споминали під час спеціальних відправ протягом Великого посту.

Наступний тиждень звався другою седмицею, третій — третьою седмицею. Жінки пряли, а чоловіки працювали в полі.

Потім наближалася середина посту. Четвертий тиждень називався Середохрестя або Середопістя. Особливо вшановували Христову середу. Цього дня господині випікали пісне обрядове печиво — хрестати, або христеці, — стільки, скільки людей у родині, та одне — найбільше. Його виносили до комори, занурювали в посівне зерно і тримали там до першого виїзду в поле. Господар брав христеця із собою, клав посеред ниви і, засіявши її, розламував на стільки частин, скільки було сівачів у полі. Решту ж привозив додому, причащав усіх хатніх. Годилося також дати якусь дещицю й свійським тваринам.

П'ятий тиждень посту називався Похвальний, бо на ньому «віддавали хвалу Господу». Побожні люди йшли до церкви бити поклони. За народними віруваннями, хто зробить від дванадцяти до сорока поклонів — «тому Бог простить усі гріхи за рік». Під цю пору вже починалися польові роботи, а тому селяни, вирушаючи в поле, благочестиво молились і скроплювали коней свяченою водою. Вважалося, що «на Похвалу сорока яйцем похвалиться», бо «хвалилася Похвала, що вже зима розтала».

Вербним, або Білим, називали передостанній тиждень посту. У суботу зносили до церкви вербові гілочки, щоб у неділю посвятити їх. Символічно б'ючи одне одного, приказували: «Верба б'є, не я б'ю. За тиждень — Великдень, не вмирай та пасочки дожидай!»

Завершувався Великий піст Чистим четвергом та Страсною п'ятницею. У цей час посилено готувалися до свята — пекли паски й фарбували яйця. Люди їли раз на день і мало, а дехто від четверга й до Великодня взагалі говів.

Закопування каші

Цікавий звичай, який побутував майже на всій території України.

Кашу як обрядову страву використовували в багатьох ритуалах: на хрестинах, поминках, при першому відвідуванні школи

(батько разом з учнем відносили вчителеві горщик каші; звідси й приказка: «Ти ще мало каші з'їв»), а також при вирішенні важливих питань (якщо не доходили згоди, то казали: «З ним каші не звариш») тощо.

Традиційно навесні розпочиналися молодіжні гуляння — вулиця. Називалися вони так тому, що парубки та дівчата збиралися вже не в хаті, а на вулиці чи на вигоні. Влаштовували ігри, співали веснянки. Характерною ознакою весняних вулиць було закопування дівчатами каші для «приманювання» хлопців. Так, на Полтавщині дівчата, збираючись уперше на весняні хороводи, варили кашу, виносили її на вулицю, закопували горщик у землю й прибивали кілком під супровід пісні:

Закопали горщик каші,
Ще й колком прибили,
Щоб на нашу та улицю
Парубки ходили.

На Черкащині, облюбувавши зручне місце, де мала б збиратися вулиця, дівчата вночі розкладали багаття, яке розпалювали ключами від криниць, які перед цим крали в сусідів. Варили на вогнищі кашу, а потім закопували її в землю разом із ложкою та ключем — «щоб тут молодь постійно збиралася».

На Київщині дівчата ловили рака, відривали в нього ліву клешню й варили з нею та з маком кашу. Потім закопували разом із горщиком під перелазом, на тому місці, де вони хотіли б бачити хлопців. Над кашею вбивали кілок, на нього чіпляли вітряну витушку — «щоб хлопці крутились». Під час виконання ритуалу співали:

Каша з маком, каша з маком,
Ще й ракова клешня,
Щоб крутилися тут хлопці
Далекі й тутешні.

На Чернігівщині кашу часто закопували не в горшку, а в яєчній шкаралупі, яку обережно знімали з вареного яйця від білої або червоної (але не чорної) курки. Кашу варили з різних крупів, змішаних разом. Вважали, що чим їх більше, тим більше (і з різних кутків села чи то з інших населених пунктів) буде приходити на ву-

лицю хлопців. Потім на тому місці розкладали невеличке багаття, сідали довкола нього і співали веснянки.

Преподобного Лева

Свято, яке припадає на 4 березня. На Лівобережжі та на Київщині люди вірили, що якщо хворий вночі перед цим днем побачить на небі падаючу зірку, то він у цьому році помре. До такого хворого, як до приреченого, сходилися всі рідні та знайомі процатися: «Бо то його зірка з неба впала і вона з собою душу забере!»

Проте віра ця не була надто міцною, бо існувало багато оповідань, що заперечували віщування падаючої зірки. Так, наприклад, на Поділлі, вважалося, що зірки — це Божі свічки на небі. Дияволові також хочеться, щоб і його свічки горіли на небосхилі. Тільки-но ангел, який пильнує за свічками, відвернеться кудись — диявол одразу ж ставить свою. Але ангел усе рівно помічає справи нечистого і скидає його свічку з неба, а люди думають, що то зірки падають.

Обретіння

Свято, що припадає на 9 березня. За церковним календарем це віднайдення (обретіння) чесної голови святого Іоанна Хрестителя (Предтечі). У народі воно називалося Обертіння. У зв'язку з цим кажуть, що цього дня «чоловік до жінки обертається і птахи обертаються з вирію», «обертаються до нас головами, збираються летіти до нас», «діти — до хліба, а птахи — до гнізд», «на Обретіння прилітають із вирію птахи — це святий Іоанн чудом своєї голови повертає їх назад додому».

У цей час і справді відбувається повернення пернатих гостей. Першими прилітають жайворонки. За ними селяни ворожили на врожай: якщо жайворонки летять високо над землею, то це вони «до Бога летять молитися» — буде врожай на збіжжя, якщо ж летять над землею низько, то це вони «загубили ціп по дорозі» — буде неврожай.

Ранньої весни повертається з вирію і чорногуз. У народі вірили, що господарство, в якому є гніздо чорногуза, щасливе й убезпечене від пожежі: «Чорногуз хату від лиха береже». Руйнувати гніздо цього птаха вважалося великим гріхом, а крім того, було й небезпечно, оскільки «хто зруйнує гніздо, у того хата згорить».

На Поділлі, коли господар уперше навесні бачив бусла (лелеку), простягав до нього шматок житнього хліба й казав: «Бусел, бусел, на тобі гальвоту, дай мені жита копу». Так він накликав на своє поле врожай. А найбільше очікували чорногузів дівчата. Якщо дівчина навесні вперше бачила бусла, що ходив полем або стояв, то це означало, що свати оминатимуть оселю, якщо ж птах літав — невдовзі засватається. Але особливо остерігалися сидячого чорногуза — «бо доведеться ще довго дівувати».

Побачивши у небі журавлів, селяни рахували їх: скільки було птахів, стільки грошей мало коштувати жито. Великим гріхом вважалося зруйнувати гніздо журавля.

Преподобної мучениці Євдокії

За церковним календарем день преподобної мучениці Євдокії, у народі — святої Явдохи, припадає на 14 березня. Згідно з народною традицією, це перший день весни. Люди ретельно стежили за поведінкою тварин і птахів. Вважалося, що цього дня повертаються з вирію ластівки. Побачивши їх, діти брали у жменю землю, кидали їм услід і казали: «На тобі, ластівко, на гніздо!» — щоб швидше весна приходила. Діти в ластовинні, побачивши вперше цю пташку, поспішали попрохати: «Ластівко, ластівко, на тобі веснянки, дай мені білянки!» Старші жінки, запримітивши птаху, брали до рук грудку землі й кидали її на город зі словами: «Кріп сію! Кріп сію!» І на тому місці, за повір'ям, мав зійти кріп.

«Ластівки вилітають — погоду обіцяють!» — каже народне прислів'я. Господарі, що вже думали про посіви, за поведінкою ластівок визначали погоду: «стеляться» ластівки над землею — можна вже сіяти овес; «бояться» ластівки землі — ще буде негода. При цьому мала значення й кількість ластівок, бо вважалося, що «одна ластівка ще весни (погоди) не робить».

Городники «під Явдоху» сіяли розсаду капусти, сподіваючись, що вона вже не боятиметься морозів. Пасічники вірили: якщо розтанув сніг і на вулицях стоять калюжі, то матимуть так багато меду,

З Євдокією пов'язано чимало прислів'їв і приказок

- Євдокія красна, то й весна красна.
- Прийшла Євдокія — селянинові надія.
- Прийшли Євдокії — дядькові затії: плуга чинити, борону точити.
- У Явдохи сила — весь поділ замочила.
- Якщо курка на Явдоху нап'ється, то на Юра вівця напасеться.

як води. На Явдохи не пряли, не ткали. Цей день вважався добрим для плетіння ятерів, неводів — риба в такі снасті мала ловитися краще.

Якщо цього дня була хуртовина, казали: «Явдоха хвостом крутить — буде пізня весна!»

Сорока Святих

22 березня — день пам'яті сорока мучеників Севастійських — ревнителів християнства, які померли мученицькою смертю біля озера Севан.

На Сорока Святих пекли сорок пампушок або пирогів із пісною начинкою: капустою, квасолею тощо. До цього дня готували й обрядове печиво у формі птахів, так званих жайворонків або голубів. «Жайворонки, прилетіть, весну-красну принесіть!» — вигукували діти, підкидаючи вгору спечених пташечок. Ці жайворонки мали прикликати з вирію своїх пернатих родичів разом із весняним теплом. Інколи в жайворонку запікали монетку, і той із родини, кому вона попадалася, вважався щасливим. Монетку зашивали йому в сорочку й відтоді доручали відповідальну роботу: засівати ниву, засаджувати город, щоб добрий був урожай.

Зі святом Сорока Святих пов'язане повір'я про те, що сорока має покласти на своє гніздо сорок паличок, бо «на Сорок Святих сорока — іменинниця».

На свято Сорок Святих завбачували погоду

- Якщо в цей день тепло, то стільки днів буде гожа днина, а холодно — бути сорока морозам.
- У цей день рахували лисих чоловіків у селі: скільки нарахують, стільки ще буде морозів.
- Коли хмарно й мороз, то скоро буде тепло й можна сіяти.
- Раптово тане сніг — до активної повені й буйних трав.

На Київщині дівчата варили сорок вареників і частували хлопців — «щоб мороз любисток не побив». А школярі приносили своєму вчителеві сорок бубликів — «за мудру науку».

Якщо наставала рання весна, то селяни цього дня починали сіяти горох. Але в народі щодо цього існували суперечливі думки: одні казали, що хто сіє горох на Сорок Святих, тому вродить по сорок стручків на стеблині та по сорок зернин у стручку, інші — що, навпаки, гріх сіяти в цей день, бо свято.

Олексія

День святого Олексія, чоловіка Божого, припадає на 30 березня. Залишивши замолоду батьківський дім, святий Олексій став проповідником і праведником, живучи, як жебрак, на паперті. У народі це свято називають ще Теплим Олексою.

Цього свята чекали з особливим нетерпінням. Хлібороби зранку, вбравшись у святковий одяг, вітали один одного з весною та теплом. Хоч особливих релігійних обмежень не було, більшість селян остерігалася працювати — «аби не розгнівати весну». Виняток був лише для пасічників. Вони пам'ятали давнє прислів'я: «На Теплого Олексу діставай вулики». Кожен пасічник — хоч би якою була весна, ранньою чи пізньою, — вважав за обов'язок неодмінно винести з омшаників вулики. Робилося це з численними молитвами і замовляннями.

Свято Олекси відзначали й рибалки. Рано-вранці вони йшли до річки і спостерігали, бо ж «на Теплого Олекси щука розбиває

хвостом кригу». За повір'ям, риби-хижаки у цей час досить кволі, їх можна впіймати голіруч. Але «хто це зробить — тому весь рік не бачити улову», бо «хто не почитає святого Олексія, чоловіка Божого, тому риба на руку не піде».

Шанували Теплого Олексу й мисливці. Вони вважали, що цього дня ведмеді залишають своє лігво та йдуть шукати поживи. А на Чернігівщині, наприклад, була поширена думка, що цього дня лисиці переселяються зі старих нір у нові.

На Львівщині господині цього дня сіяли капусту. Вважалося, що тоді буде найкращий урожай.

За повір'ям, вівсянка починала співати саме в день Теплого Олекси. Також цього дня й ворожили. Тепла сонячна погода обіцяла врожай, достаток і мед. Якщо ранок ясний, то бджолині рої з вуликів будуть виходити ранками, а як вечір був ясний, рої будуть виходити вечорами. Для того щоб вродила ярова пшениця, треба було, вийшовши з церкви, йти до комори та вибирати найкращі зерна для посіву.

Поклонний тиждень

У народі існує чимало назв Поклонного тижня — Хрестя, Середохрестя, Хрестопоклонна тощо. Але найбільше дійств пов'язано із середою, яку ще називали середохресною. Зранку жінки випікали пісне житнє (на півдні — пшеничне) печиво, а на Київщині та Лівобережжі хлібини у вигляді хрестів. Частину тих хлібин споживали, а другу — зберігали в коморі, зариваючи в насіння аж до часу посіву. Ідучи в поле сіяти ячмінь, овес чи ярову пшеницю, господар брав із собою хрестопоклінний хліб. Одні селяни, поклавши на землю хліб, помолившись, їли його, примовляючи: «Дай, Боже, і на той рік їсти свій хліб». Інші брали пару таких хлібин: одну їли, а другу закопували на ниві в землю, щоб краще та земля хліб родила.

Вважалося, якщо в цей день у полі над сівачем заспіває жайворонок, буде добрий урожай на збіжжя. А як жайворонки літали низько над землею і не співали — чекали посухи. Щоб нива не заростала бур'яном, треба було, ідучи на сівбу, надягти ту сорочку, в якій ішов до сповіді та причастя. У деяких селах Лівобережжя закопували в землю череп'яний посуд зі свяченою водою — «щоб посухи не було». А на Чернігівщини закопували шматки полотна, яке лежало в церкві на плащаниці, — «щоб був добрий урожай на збіжжя».

Закликання весни

Один із найцікавіших звичаїв наших предків. У легендах і казках український народ створив образ весни-дівчини з вінком квітів на буйних косах, що «десь у садочку шиє сорочку», а інколи й у вигляді молодиці, яка вже має або повинна мати дочку. Вона, ця вродлива дівчина чи молодиця, володіє величезними скарбами, від неї люди з давніх-давен щороку чекають щедрих дарів, а тому й виглядають її вранці, до схід сонця: вибігають на горби, стають на воротах, вилазять на дах домівки — і запрошують її піснями.

Закликали весну на різні свята (на Явдохи, на Сорок Святих, на Теплого Олекси тощо). 22 березня жінки, закінчивши ткати полотно, виходили з обрусами в поле, вклонялися на всі боки й, повернувшись обличчям до схід сонця, казали: «Ось тобі, мати-весна, нова обновка!» Після цього розстеляли клапоть полотна, клали на нього пиріг і йшли геть, сподіваючись, що льон і коноплі вродять добре... Надвечір дівчата виходили на леваду, водили хороводи і співали веснянок.

Крім того, закликання весни було пов'язане і з птахами. Люди вважали, що саме пернаті приносять на своїх крилах із вирію — країни сонця — ключі від тепла. Так, наприклад, на Полтавщині й південних районах Київщини першими віщунами були вівсянки — найранніші птахи, що накликали весну своїми трелями. Їхні голоси нагадували людям: «Кидай сани, бери віз!» На Поділлі за прихід тепла вважалася поява диких гусей та лелек. У деяких місцевостях подібним символом були перші кущики рясту та сон-трави. Як тільки на околицях закущувало листя, люди поспішали на левади і, роззувшись, топтали його та співали: «Топчу, топчу ряст. Дай, Боже, топтати і того року діждати!» А на півдні України сповіщав про прихід весни ховрашок або байбак; почувши їхній посвист, люди казали: «То вже весняний голос чується!»

Закликали весну, як правило, діти, дівчата й жінки. Час закликання залежав від місцевості та погоди — раннього чи пізнього приходу весни. Якщо весна була пізня, обряд переносили на Благовіщен-

ня. Обов'язково розпочинали співати веснянки. Щоб гідно зустріти її, доньки просили неньок: «Пусти, мати, весну закликати!»

Благовіщення

Традиційно це найбільше весняне свято. Селяни з особливою пошаною ставилися до нього, оскільки вважали, що «Бог у цей день благословляє всі рослини», а відтак великим гріхом було братися за будь-яку роботу. Особливо застерігали вагітних жінок, бо як працюватимуть, то неодмінно відріжуть ніжку своїй дитині. Існує повір'я, що на Благовіщення навіть птиця не в'є гнізда. За легендою, зозуля тому не має свого кубла й підкидає яйця в інші, що «колись на свято вила гніздо, і Бог їй відібрав пам'ять».

Якщо хлопці зустрічали бузька, то показували йому священні хлібці, які тримали при собі саме для цієї нагоди, й окликали: «Бусень, бусень! На тобі голвоту, а ти мені жита копу!» А дівчата, зустрівши ластівку, брали в жменю землю й несли її на город, щоб посіяти, — на тому місці обов'язково зійде кріп.

З Благовіщенням пов'язане й інше повір'я: у цей день чорногуз обов'язково має знести бодай одне яйце. Проте для домашніх тварин і птиці свято не приносило особливої радості. Господарі намагалися не брати яєць із курячих кубел, бо якщо доторкнутися до них рукою, то начебто вилуплюватимуться курчата з двома головами. Більше того, якщо корова чи овечка приносили приплід на Благовіщення, то деякі селяни одразу ж різали його, «бо з таких добра не ждати».

Великим гріхом вважалося на Благовіщення позичати вогонь. Цей звичай зафіксований на всій території України.

А ось на Поліссі були переконані: якщо закопати в кінці посіву проскурку, то град обійде стороною таке збіжжя.

Чимало звичаїв, пов'язаних з Благовіщенням, побутувало на Закарпатті. Дівчата намагалися до схід сонця розплести волосся, обійти довколо оселі й тричі замести в хаті долівку. Сміття разом із віником відносили до річки. Набравши там у відерце води, скроплювали нею те місце, де мали садити капусту, бо вона потім не слизнітиме. До речі, на Слобожанщині в цей день намагалися обов'язково висадити капустяну розсаду.

Прислів'я, пов'язані з цим святом, стверджують: «На Благовіщення весна зиму остаточно переборола» або «Благослов зиму руйнує», а тому уважно стежили за погодою

- Якщо ввечері зоряно, то вродять коноплі.
- Яка погода на Благовіщення, така й на Великий день.
- Гарна погода — гарний врожай.
- Якщо на Благовіщення лежить сніг — літо неврожайне.
- Якщо з'являться жаби і зникнуть, то стільки ще буде холодно.
- Благовіщення без ластівок — холодна весна.
- На Благовіщення зими не лай, а саней не ховай.
- Якщо на Благовіщення півень на порозі нап'ється, то на Юрія (6 травня) віл напасеться.
- До Благовіщення кам'яна весна.

Особливі надії з цим святом пов'язували пасічники. Дехто кидав у мед проскурку і підгодовував комах, щоб «зубастими були». Інші до медової сити додавали червоного перцю й давали бджолам, щоб здоровими були.

Деякі обрядодії були пов'язані також зі свійськими тваринами. Щоб корови давали багато молока, ввечері, напередодні Благовіщення, господині наповнювали відра й дійниці водою, потім — аби відьми не доїли тварин — обсівали хлів маком-самосієм; спалювали старі постоли чи капелюхи, а попіл давали тим тваринам, які важко звикали до пасовиськ. Крім того, в цей день намагалися не впускати до своїх осель чужих жінок і дівчат, «щоб лиха не принесли».

День архангела Гавриїла

Відзначають 8 квітня. У народі архангела Гавриїла називали ще Благовісником. Вважалося, що архангел Гавриїл – володар блискавки, тому намагалися вшанувати свого покровителя, «щоб блискавкою не спалив хати».

За давнім повір'ям, у день Благовісника грім і блискавка прокидаються від зимового сну, а тому «після Благовісника кожен день можна сподіватися грому».

У різних місцевостях України існувало безліч легенд про грім і блискавку. В усіх таких оповіданнях народ намагався дати своє пояснення цього грізного явища природи. Так, наприклад, на Київщині казали, що грім та блискавка будять землю, щоб вона прокинулася від зимового сну, коли настає весна. На Чернігівщині дітям пояснювали, що виникають грім та блискавка тому, що, як збереться велика хмара, Гавриїл сідає на неї верхи і б'є золотою різкою — від того грім гримить й іскри-блискавки сиплються. А на Поділлі ж казали, що грім виникає від того, що це архангел Гавриїл розриває хмари та дивиться, де ховаються чорти. А потім стріляє нечисту силу. Стріли — то блискавки. Вони тому такі нерівні, що чорт, ховаючись, робить різні викрутаси, а слідом за ним і стріли викреслюють зигзаги.

Навесні, коли вперше загримить грім, діти підпирали плота — «щоб спина не боліла».

Господарі носили у церкву насіння зернових для посвячення на сівбу. Прийшовши додому, вони змішували його з рештою збіжжя. Від Благовісника починали сіяти ранні ярові зернові — овес, ячмінь і пшеницю.

Вважалося за лиху прикмету, якщо на голе дерево загримить перший грім. Казали: «Буде великий недорід і мор на людей».

Літні люди вірили, що цього дня, як і на Благовіщеня, все народжене «буде не благовісне»: у ягнят з'являться кручаки — черви в голові, зі знесеного яйця не вилупиться курча тощо. Та все ж найбільше вшановували Благовісника як володаря блискавок. Тому цього дня не працювали, бо «Гаврило хату підпалить».

Вербний тиждень

Поступово збігав Великий піст. Люди з нетерпінням чекали останнього перед Великоднем тижня. Але особливо не терпілося дітям, тому що остання Вербна неділя посту вважалася їхнім святом. Напередодні, тобто в суботу, підлітки йшли на узлісся, щоб заготовити вербових гілочок і принести їх до церкви. Відтак у неділю в усіх

Після Вербної неділі нерідко ще поверталися приморозки, про що нагадували прислів'я

- Дме вербич — кожуха тербич.
- Прийшов вербич — два кожуха тербич.

церквах відбувався врочистий обряд посвячення верби. Після богослужіння, на яке сходилися діти і дорослі, батюшка скроплював гілочки свяченою водою.

Першими намагалися взяти галузки діти, вважаючи, що кому дістанеться найбільша — той буде найщасливішим. При цьому годилося відщипнути пухнастого котика і проковтнути його — «щоб горло не боліло і не наростали в ньому гулі». Вважалося, що в господарстві того, хто отримав гілочку без листя або суху, не вестимуться вівці.

Повертаючись із церкви з посвяченою вербою, до хати не заходили, а відразу ж садили по кілька гілок на городі або у полі, «щоб росла Богові на славу, а людям — на вжиток», а решту несли до хати і ставили на покуті.

Якщо, зайшовши до хати, заставали когось, хто проспав заутреню, то били такого посвяченою вербою, примовляючи:

Не я б'ю — верба б'є,
За тиждень — Великдень,
Недалечко червоне яєчко!

Хлопці та дівчата, граючись, шмагали одне одного вербою ще біля церкви, а потім по дорозі додому примовляли:

Будь великий, як верба,
А здоровий, як вода,
А багатий, як земля!

На Галичині казали так:

Шутка б'є — не я б'ю,
Віднині за тиждень
Буде в нас Великдень!

Свяченій вербі приписували магічну силу. Як уперше весною виганяли худобу на пасовище, то обов'язково посвяченою лозиною верби — «щоб нечисть не чіплялася до тварин». Під час граду викидали гілля свяченої верби надвір — «щоб град зупинився».

Відваром свяченої верби змочували голову, щоб зупинити головний біль, лікувалися й від пропасниці та ревматизму, збивали нею гарячку. Товчене листя верби клали на рани, а горілку, настояну на її листі, пили, щоб запобігти шлунковим захворюванням.

На Закарпатті, «щоб не наврочило лихе око», парубки та чоловіки прилаштовували освячені галузки верби до капелюхів.

Білий тиждень

Останній тиждень Великого посту пов'язаний з багатьма обрядодіями. Починаючи з понеділка, кожен день мав своє призначення.

У понеділок, особливо для жінок, робочий день починався рано. Ще до сходу сонця мати будила дочок, нагадуючи, що «недалечко красне яєчко», а тому треба прибрати хату. Зранку білили стіни та стелю, фарбували мисник, двері й підвіконня, мили лави, столи, а по обіді йшли працювати на грядки.

Другого дня, у вівторок, жінки золили, прали та прасували білизну. Годилося також винести з хати й пополоскати весь одяг, підготувати до Великодня святкове вбрання. Чоловіки тим часом працювали в полі й заготовляли найкращі дрова для випікання пасок.

У середу надвечір уже годилося впоратися з городом, навести лад у хаті, прибрати її ззовні. Увечері вчиняли тісто для пасок. Дівчата вибирали яйця для крашанок та писанок, а хлопці прибирали подвір'я.

Четвер вважався найважливішим днем тижня, його називали Чистим, Світлим або Великим. Із цим днем пов'язано чи не найбільше обрядів і дійств. У Чистий четвер готували баби — жовті обрядові паски (білі випікали у п'ятницю, а чорні — у суботу). Жовті баби, найбільші й найуживаніші, вчиняли з пшеничного борошна на яєчних жовтках, вони призначалися сонцю і небу, білі — покійникам і повітрю — «щоб не приносили лиха й смерті», чорні — господарям і людям, тобто родючій землі.

Вважалося, що від Чистого четверга й до кінця Великодня велику очисну силу має вода.

У народі існує повір'я про те, що в Чистий четвер до світанку ворон носить із гнізда своїх дітей купатися в річці. Той, хто скупається раніше за пташенят ворона, буде здоровий протягом цілого року. Тому хворі люди намагалися купатися ще вдосвіта, щоб устигнути поперед ворона й очиститися від хвороби. Викупавшись, хворий набирав іще відро води зі свого купелю, ніс ту воду на перехрестя доріг і виливав — «щоб там усе лихо зоставалося». На Покутті у Чистий четвер дівчата заворожували собі красу. Вони збиралися перед світанком на берегах рік та озер і там дожидалися сходу сонця. Як тільки сонце виходило з-за обрію, дівчата роздягалися, розпускали коси і стрибали у воду, примовляючи: «Водане, на тобі русу косу, дай мені дівочу красу!» Також у Чистий четвер стригли дітей — «щоб волосся не лізло та щоб голова не боліла».

Перед світанком господиня сідала на порозі й виводила із кужеля нитку, сучачи її навпаки: крутила веретено пальцем від себе. Таку нитку змотували в клубок і зберігали, щоб перев'язувати нею хворе місце при розтягненні м'язів на руці чи нозі.

Якщо цього вечора прали білизну з попелом, то попіл зберігали як засіб проти лишаїв. Повертаючись із церкви, намагалися донести додому страсну свічку так, щоб вона не погасла. Для цього виготовляли ліхтарі з кольорового паперу чи фарбованого скла.

Полум'ям страсної свічки випалювали або викопчували у хаті на сволоку хрест — «щоб лиха нечисть минала». Страсну свічку запалювали перед іконами, коли мешканців будинку охоплював страх, і під час великої грози — «щоб грім хати не спалив».

У п'ятницю люди розмовляли між собою півголосом, намагалися не кричати, не лаятися. Увечері майже всі йшли до церкви на Плащаницю (до цього, крім дітей, ніхто не їв). Повернувшись, трохи підкріплювалися і знову бралися до роботи; не можна було лише шити, прати, прясти, стругати. Також, за народними віруваннями, у Страсну п'ятницю не можна було й співати — гріх. На Херсонщині навіть казали, що хто співає в Страсну п'ятницю, той на Великдень буде плакати.

Нарешті надходила субота, яка, власне, і завершувала Чистий тиждень. Обов'язком господаря було насукати свічок і зробити

кошик для освячення їжі. Жінки фарбували яйця у відварі з лушпиння цибулі, готували смачні страви.

Великдень

Найголовніше християнське свято на честь воскресіння Ісуса Христа. Щойно дзвонили до заутрені, люди йшли до церкви. Дітей теж брали з собою, вдома майже ніхто не залишався. Кому не було місця в храмі, той спинявся надворі під церквою і так стояв, скинувши шапку, аж до кінця богослужіння. Після закінчення літургії коло церкви або в притворі святилося «свячене» (паски, яйця, сир, масло, ковбаси тощо). Яйця святили почищеними, бо боялися, щоб свячена шкаралупа не впала на землю і не була потоптана ногами.

Поздоровляти зі святом і христосуватися починали одразу після богослужіння, зазвичай цілуючись та обмінюючись писанками і крашанками. Яйце, одержане під час першого христосування, зберігалося як цінність, оскільки «мало велику силу».

Прийшовши з церкви додому, відразу ж, натщесерце, мастили свяченим салом губи, ніс і все обличчя — «щоб не боліло і не тріскалося від вітру та сонця». Придивлялися до паски, бажаючи побачити на ній шерстину: якщо помічали білу, це означало, що біла худоба буде добре вестися в господарстві, якщо чорну чи руду — то худобу з шерстю такого кольору і заводили.

Перед тим як почати розговини, господар промовляв: «Дай, Боже, ще й на той рік дочекатися світлого Христового Воскресіння в щасті та здоров'ї!» Діти й дружина відповідали: «Дай, Боже!»

Першою їжею, якою розговлялися, була паска. Розрізаючи її, намагалися, щоб жодна крихта не впала додолу. Якщо ж на стіл падало кілька кришок, їх кидали в піч — «щоб миші не поїли, бо перетворяться на кажанів і будуть літати над тими, хто розгубив».

На Слобожанщині обряд розговіння відбувався так. Уся сім'я ставала перед образами і молилася Богові. Після цього сідала за стіл, господар відломлював від паски шишку та віддавав господині. Взявши шишку, господиня або відразу несла її корові або зберігала й віддавала корові тоді, коли та отелиться — «щоб відьма не спортила». Віддавши шишку, господар різав паску на шматки

і запрошував усіх розговлятися. Спочатку їли паску, яйця, шинку, а потім усі інші страви.

На Херсонщині ж господиня відрізала шматок паски і, загорнувши його в рушник разом із трьома крашанками, клала на покуті — для тих, хто був у дорозі й не сидів за великоднім столом разом із родиною. На Вознесіння, якщо подорожні ще не повернулися, гостинець віддавали жебракам.

На Київщині після розговіння вмивалися, кладучи в миску дві крашанки й мідну монету, а потім воду виливали на вогонь або в озеро.

По обіді все село сходилося на великоднє гуляння, яке, за традицією, відбувалося на подвір'ї коло церкви — цвинтарі. На Західній Україні та Поділлі ці гуляння називались гаївками, гагілками, ягілками (від місцевих назв весняних пісень і хороводів). Протягом трьох днів усім парафіянам дозволялося дзвонити у церковні дзвони. Вважалося, що вони відлякують нечисту силу і сприяють тому, щоб гречка уродила.

Діти залюбки грали у цокання — биття яєць: той, кому вдавалося розбити яйце суперника, забирав його собі. Парубочі ігри («бити лупака», «піп», «чорт», «харлай», «довгої лози» тощо) являли собою змагання у спритності, швидкості й силі. У дівочих іграх («щум», «жельман», «кострубонька», «мак», «кривий танець», «вербова дощечка» тощо) випробовувалися вміння учасниць танцювати, співати, перевтілюватися у певний образ. Недарма великодні ігрища вважалися справжніми ярмарками наречених.

Великодній понеділок

Серед Великодніх свят чи не найцікавіше відзначали другий день. Він мав різні назви: Волочильний, Обливальний, Поливальний понеділок. Понеділкові обряди розподілялися на два окремі дійства: так звані христосувальні обходи («нести калачі»), що й дало назву Волочильного понеділка, та обливання водою — Водяний понеділок.

На другий день свята люди відвідували одне одного, христосувалися, обмінювалися писанками. Найчастіше це робили хлопчики 8—12 років. Невеликими гуртами вони вранці обходили дідусів та бабусь, хрещених, бабусь-повитух, учителів. Матері клали в миску

чи хустинку три великодні калачі, писанки, іноді, якщо йшли до найближчих родичів, то і кільце ковбаси. Такі навідини називалися «нести калача», або «волочебне». Заходячи до оселі, діти вітали присутніх: «Христос Воскрес! Будьте здорові, зі святом! Тато й мама просили взяти калач...», — і по черзі цілували руки господарів. «Воістину Воскрес», — відповідали їм. Малеча отримувала гроші, солодощі, писанки.

Але найцікавішою забавою цього дня було обливатися водою — вважалося, що це очищує. Ще до сходу сонця дівчата йшли вмиватися до криниць. Хлопці підстерігали їх і обливали водою. А на Гуцульщині та Поділлі дівчат обливали біля річок, нерідко й навіть кидали у воду. Старші обливалися трохи спокійніше. Вони заходили крадькома до того, кого хотіли полити, і, маючи приховане горня чи склянку з водою під полою, несподівано виливали на нього, приказуючи: «Христос Воскрес!» У відповідь обливали водою й гостя.

Надвечір молодь збиралася на складчину — «щоб замочити свята». З цього часу святкування вже переносилося на луки.

Проводи

Другий тиждень після Великодня називається Поминальним, або Хоминим (Фоминим, Томиним) тижнем: починається він Хоминою неділею — на честь апостола Хоми (Фоми), який не вірив, що Христос воскрес, поки не побачив і не переконався особисто. Наші предки цей тиждень називали ще Радуниця, Радунець. На Поділлі й Волині він називається Гробки, Могилки, на Лівобережжі — Бабський Великдень, на Херсонщині — Поминки. Але найпоширенішою назвою по всій Україні є Проводи.

За тиждень до Проводів прибирали могили, сіяли квіти, саджали дерева. Зокрема, на материнських могилах на Херсонщині сіяли чебрець (материнку або пахучу материнку) чи любисток. Братські могили й ті, опікуни яких уже померли, упорядковувала молодь. На козацькі могили дівчата клали вінки.

На Київщині напередодні Проводів люди прибирали в домівках, мили, білили, прали, пекли книші, виготовляли сир, масло, варили й фарбували яйця.

Цього дня люди з хоругвами, хрестами, церковним хором і священиками йшли на цвинтар. Ставши поміж могилами, відправляли спільну панахиду, молилися за спасіння душ померлих, а потім справляли тут же на могилах обід — тризну.

Поминаючи покійних на могилах, із ними христосувалися — котили по землі крашанки й примовляли: «Святі родителі, ходіте до нас хліба й солі з'їсти!» Потім зверталися до померлих: «Наші рідняки, не поминайте лихом, бо чим хата багата, тим і раді».

Спільні тризни часто переходили у веселі забави з піснями та хороводами, у яких брала участь не молодь, а заміжні жінки та навіть бабусі.

Побідоносця Юрія (Георгія)

Одне з найпопулярніших у народі свят, яке відзначали 6 травня. Наші предки шанували святого Юрія як покровителя хліборобства і скотарства.

Згідно зі стародавніми віруваннями, у цей день «весна сходить на землю»: з'являються перші сходи ярових, оживають озимі посіви, зеленіють гаї та сади.

Цього дня люди зранку виганяли худобу на пасовиська. Робили це урочисто й з різноманітними обрядами. Перед тим, як виводити худобу на попас, стелили червону крайку. Якщо корова не чіплялася за неї ногами, то на увесь сезон позбавляла себе хвороб і нападів вовків, а як зачепилася, то «нападуть трясці й звірі». Дехто переганяв тварин і через замкнутий замок, тоді «ні звір, ні дурне око не одніме корови».

На Закарпатті, якщо пастух уперше виганяв тварин у поле, мати намагалася зіпертись йому на плечі, щоб корови й телиці цього ж року «побігали». Деякі жінки навіть виходили за село та просили в чужих попасичів хліба для корів, аби було багато молока.

Буковинці намагалися вигнати худобу на пашу рано-вранці на Юрову росу, яка, за повір'ями, мала чудодійну силу.

У Карпатах, виганяючи корів, жінки чіпляли їм на роги спеціальні віночки з живих квітів як священний оберіг від хижаків. При цьому обряд супроводжувався численними піснями — так званими латканками. Щоб захистити тварин від чародійниць, господарі

Із цим днем пов'язано багато прислів'їв, приказок та прикмет

- Святий Юрій по полю ходить, хліб-жито родить.
- Коли на Єгор'я зимно і великий мороз, то під кустом овес.
- На святого Георгія пливуть льоди до моря.
- Юрій на поріг весну приволік.
- Коли на Юру дощ і грім, то буде радість людям всім.
- До Юр'я паші хватить і в дурня.
- На Юрія посади редьку, то вродить, як кулак.
- Юрій з хати всіх на поле вижене.
- Як на Юр'я стала буря, то буде мокре літо.
- На Юрія починає співати соловей.
- Якщо на Юрка сховається в житі курка, то буде добрий врожай.
- На Юрія сіна коню вкинь та вила викинь.
- Гур-гур — іде святий Юр.
- Закує зозуля до цього дня — на поганий рік.
- Юрій з водою, а Микола з травою.

робили дерев'яне колесо, обкручували його сіном і, підпаливши, котили по подвір'ю, а хвіртки й ворота обкладали дерном і затикали в нього вербові галузки — «щоб відьма корів не доїла».

Мешканці Придніпров'я на Юрія запалювали свічки перед іконами покровителя тварин, щоб «він доглядав за вівцями й телицями». Дехто навіть намагався не виганяти в цей день худобу, оскільки «святий Юр звіра пасе». Пастухи, які зголосилися на сезон доглядати череди, від георгіївського дня відпускали бороди.

У багатьох регіонах України на Юріїв день збирали росу, котра, як вважали, вельми корисна для лікування очей. В одних випадках звечора стелили на траву цідилку, а вдосвіта струшували з неї вологу, в інших — до схід сонця голіруч збирали з зела росу в пляшечки.

На Херсонщині робили хресні походи в поле, де під супровід молитов освячували посіви, а потім, сівши за обрядовий обід, піднімали тости з побажаннями: «Дай, Боже, нам урожаю!» Поліщуки ж виходили до схід сонця родинами в поле, вмивалися росою, снідали серед збіжжя, а коли підсихала роса, качалися по врунах.

Миколи Чудотворця

Свято припадає на 22 травня. Крім весняного, є й зимовий Микола (19 грудня), тому казали: «У кожнім році два Миколи: на першого Миколи не буває холодно ніколи, а на другого Миколи не буває тепла ніколи».

Найурочистіше це свято відзначали гуцули. Адже на весняного Миколая організовували «полонинський хід» — виганяли тварин на полонини. До цього готувалися всі горяни. Попереду отари йшли «депутат» — керівник пастухів і два його помічники з трембітами. За ними вирушало стадо, а потім дорослі й діти. Від околиці села жінки з дітьми поверталися, а чоловіки супроводжували отару до пасовиськ, які знаходилися за кілька десятків кілометрів.

На полонині старший чабан розпалював «живий огонь» за допомогою кресала, який мав горіти до кінця сезону, себто глибокої осені, коли полонинський хід повертався на зимове стійбище.

Тривалість весняно-осіннього випасу на полонинах залежала від породи тварин. Наприклад, тягловий скот перебував тут до початку жнив, корови — до середини чи кінця жовтня — початку листопада.

Держи сіно до Миколи — не побоїшся зими ніколи

- До Миколи не буде літа ніколи.
- Два Миколи: один з травою, а другий з морозом.
- До весняного Миколи не можна купатися ніколи, бо з чоловіка верба виросте.
- На Миколи або ніколи.
- Прийшов Миколай — коней випасай.
- Від Миколая до літа дванадцять приморозків.
- Як не вбачиш до Миколи колосу, то буде плачу й голосу.

Апостола Симона Зілота

23 травня відзначається свято, встановлене на честь одного із дванадцяти учнів Ісуса Христа, який помер мученицькою смертю.

У цей день ходили по лісах, збираючи лікарські рослини, оскільки вважали, що «Зілот дає цілющу траву і порядкує рослинами». У деяких місцевостях збирачі лікарських рослин (старі жінки й молодиці, які розумілися на травах), ідучи збирати зілля, надягали чисту білизну і рано-вранці вирушали до бору. Знайшовши рослинку, ставали обличчям на схід, хрестилися і, помолившись, розверталися на захід. Зірвавши рослинку, нашіптували: «Мати Божа ходила, зілля родила, відром поливала — нам на поміч давала!»

На Полтавщині жінки під час заготівлі трав роздягалися догола (виняток робили лише дітям, бо «як нарвеш в одежі, то не буде помагати від всякої хвороби») і при цьому тихенько приспівували, щоб не почули пастухи: «Святий Авраам на це зілля орав, а Бог садив, а Спас родив, Мати Божа поливала і на поміч це зілля давала». Якщо жінка була хвора, то примовляла: «...І хрещеній, народженій рабі Божій це зілля на поміч».

На Черкащині колись існував звичай цього дня «купати Симона». Зібравшись у когось, старші жінки й молодиці варили всяке цілюще й пахуче зілля й виливали у велику широку діжку. Коли ж вона наповнювалася, клали на стіл хліб і накривали його рушником. Вибирали зі свого гурту яку-небудь удову й називали її Симоном. Потім її садовили в діжку й купали в цілющому відварі. Одна з жінок поливала Симона відваром, а решта приспівували. Потім Симона витирали рушником, починаючи з рук. Після цього купалися й інші учасниці обряду. Закінчивши митися, усі йшли в садок і співали пісень.

На Зілота давали коровам їсти жовті квіти й трави, щоб молоко та масло було жовтим. До речі, зібране в цей період масло спеціально тримали для ліків, особливо дітям. Вважалося, що воно вельми корисне, оскільки корови вживають найбільше квітів і лікарських трав.

На Мокія завбачували погоду

- Мокіїв день мокрий — все літо буде мокрим.
- Якщо на Мокіїв день паде дощ, то буде сорок днів падати.
- Коли туман — на мокре літо.
- Схід сонця багряний — усе літо буде грозове.

Святого Мокія

Свято припадає на 24 травня. Цього дня люди завбачували, якою буде погода влітку. Вважалося, якщо на Мокія буде йти дощ, то мокрих чекай жнив — «Мокіїв день мокрий — все літо буде мокрим».

Святого Мокія також вважали й «царем граду». Градобій завжди був великим лихом для людей. У народі казали: «Якщо сонце не випече, то град обов'язково висіче». З метою відвернення граду люди вдавалися до замовлянь. Це були, передусім, молитви й шептання, за допомогою яких можна, як вважали, відвернути градохмару.

Використовували й інші засоби. Так, наприклад, на Житомирщині, як тільки насувалася чорна хмара, жінки брали лопати, якими саджали хліб у піч, і тричі оббігали посів або ж клали їх на поріг. Деінде під час грози запалювали свічки, посвячені в Чистий четвер. Дехто — «щоб град зупинився» — викидав із хати свячену вербу.

Але найбільше довіряли Мокію, бо вважали його «царем граду». Щоб задобрити його, у цей день намагалися не працювати, а лишень виголошували молитви. Винятком було — доглядати за городніми рослинами. Бо вірили: «Хто на Мокія поле грядки — матиме добрий пожиток».

Вознесіння

Згідно з біблійною оповіддю, на 40-й день після свого воскресіння Христос, кілька разів з'явившись учням, вознісся на небо. На

честь цієї події православною церквою встановлено свято Вознесіння Христового. У храмах виносять і ховають плащаницю, тому після Вознесіння вже не можна вітатись словами «Христос Воскрес!» Вознесіння завжди припадає на четвер.

На це свято найкраще росте трава. У деяких місцевостях цього дня «заполювали льон» — щоб добре ріс, «підносився» вгору. Випікали печиво у вигляді драбинок, на Чернігівщині та Сумщині — млинці «христові онучки», з якими ходили в поле («щоб добре росло жито») або на цвинтар — поминати померлих (щоб їхні душі вознеслися на небо). Молодь улаштовувала різноманітні забави.

Вважалося, якщо на Вознесіння гарна погода, то на добрий врожай, а якщо сльотава — на недорід.

Літо

Олени й Костянтина

День, за яким визначали термін сівби. Припадає він на 3 червня. У народі це свято називали льоносівка.

Під цю пору земля остаточно «набиралася сили», закінчувалися останні приморозки. Тому найкраще було висівати просо, льон та іншу городину. Щоб огірки не були гіркими у північно-західному регіоні їх садили натщесерце. Цього дня, крім висівання й пересаджування розсади, нічого не робили на городі та в полі, особливо остерігалися орати — «бо цар Костянтин обов'язково виб'є градом посів на таку відстань, куди донесеться окрик погонича».

Івана Головатого

Святкується 7 червня. Цього дня висаджували у ґрунт капустяну розсаду, оскільки вважали: «якщо посадити капусту на Івана Головатого, то виросте великою, як голови».

На Київщині господиня ввечері, накопавши розсади, йшла до грядки. Узявши першу стеблину, хрестилася й казала: «Дай же,

Боже, час добрий, щоб моя капуста прийнялась і в головки складалась». Після цього хапалася долонями за голову, била в стегна й примовляла: «Щоб моя капусточка була із кореня коренастая, а із листу — головастая». Присівши, господиня казала: «Щоб не росла висока, а росла широка». Посадивши стебельце в ґрунт, притоптувала землю коліном і завершувала промову побажанням: «Щоб була туга, як коліно!»

Не менш цікаво влаштовували обряд висаджування капусти на Поділлі. Жінки у цей день перший кущ накривали горщиком, а останній пов'язували білою хустиною, кінці якої прикладали камінцями. Дійство це супроводжувалося примовкою: «Щоб моя капуста була така велика, як горщик, біла, як хустка, а тверда, як камінь!»

У деяких місцевостях перед тим, як висаджувати розсаду в ґрунт, приживляли на грядці й кущ кропиви — «аби мошка не напала».

Преподобного Онуфрія Великого

День, який іще іменують Онупрієм чи Оноприєм, відзначається 25 червня. На Поділлі поширена така легенда. Якось польові квіти почули від вітру звістку: вночі їх має поморозити злий Мороз. Вони звернулися за допомогою до Онуфрія Великого. Той умовляв Мороза не губити квітів, але останній не хотів відступитися від своїх намірів. Розсердившись, Онуфрій схопив сокиру й ударив Мороза по голові. Мороз хворів аж до Спаса, а квіти в цей час спокійно цвіли.

Отже, цього дня селяни остерігалися косити траву — «щоб не розгнівати преподобного захисника квітів».

Дівчата збирали у полі волошки та маки і, принісши додому, прибирали ними ікони. Умиваючись уранці, дівчата натирали обличчя пелюстками маку — «щоб рум'янець не сходив на щоках». Червоним маком вони також прикрашали голови.

Зелені свята

Останній напередодні Трійці тиждень називається ще Клечальним або Русальним.

У цей час починають квітувати жита, а отже, за народними віруваннями, прокидаються мерці, виходять із води русалки. Щоб убезпечитись від «буйної сили», люди клечали оселі зеленню, гілками дерев, а дівчата готували оберегові вінки.

Зелений тиждень починався з четверга. Дівчата йшли на поля, у левади чи в ліс і там, співаючи пісень, плели вінки з конвалії, незабудок, волошок, чебрецю й полину на всі святки. Потім ходили по селах із цими вінками на голові, вішали їх у хатах, де вони зберігалися до першого дня Петрового посту, а на Заговини йшли до річки й пускали вінки на воду.

На сході України існував звичай завивати березку. З самого ранку дівчата готували їжу, зібравшись на одному чисто виметеному подвір'ї. Посеред двору ставили молоде деревце, а під нього — горщик із водою. Дівчата ходили по дворі або сиділи на призьбі. Кілька хлопців тримали у руках їжу, а інші — відра з питвом на палицях. Одна з дівчат підходила до дерева й перекидала горщик із водою, а потім брала дерево в руки й співала пісню. Ворота відчинялися, і весь гурт, оточивши дівчину з деревом, рухався по вулиці до лісу. Там розстеляли обрус, ставили їжу і питво, сідали навколо, їли та пили. Потім дівчата вибирали одну з березок для завивання вінків, ділились по двоє, і кожна пара з гілля берези плела один вінок, не відриваючи гілок від дерева. Коли вінок був готовий, кожна пара кумувалася: обмінювалися жовтими крашанками через вінок, потім цілувалася через нього.

У неділю, в день Трійці, дівчата йшли до тієї самої берези, щоб розвивати вінки. Кожна пара розглядала свій вінок: чи ще свіжий, чи вже зів'яв? За цим дізнавалися про своє щастя чи негаразди.

Трійця

На 50-й день після Великодня православна церква святкує П'ятдесятницю. У Біблії говориться, що саме в цей день на апостолів зійшла благодать Духа Святого.

У народі свято Трійці відзначається три дні. Перший день — Зелена, або Клечальна неділя, другий — Клечальний понеділок, третій — Богодухів день.

У Зелену неділю треба було особливо берегтися мавок, русалок, потерчат та іншої нечисті. Дівчата ворожили — йшли до ставка та пускали вінки за водою: якщо вони сходилися, вважалося, що дівчина цього року вийде заміж. Одружені ж чоловіки й жінки, взявши з собою воду та питво, йшли на цвинтар і поминали померлих родичів. Після цього влаштовувалися різноманітні гуляння зі скоморохами та рядженими.

У Клечальний понеділок після церковної відправи освячували поля, аби Господь захистив їх від граду та пожеж. На Херсонщині у цей день діти влаштовували забавну гру, яку називали «завивати вінки». Вибравши з-поміж себе хлопчика й дівчинку, плели їм віночки й, оточивши колом, ішли гуртом через село з піснями. А поліщуки, прив'язавши до вола чучело з соломи, ганяли тварину вулицями, скрикуючи: «Родусь, родусь!»

Третій, Богодухів день, найбільше святкували дівчата. Однією з найулюбленіших забав було «водити тополю». Серед дівчат обирали найгарнішу, яка і виконувала роль Тополі, прикрашали її намистом, стрічками, барвистими хустками та вінками. Разом із веселою юрбою Тополя ходила по домівках. Кожний господар радо зустрічав процесію і, приймаючи від неї добрі побажання, щедро обдаровував дівчат. У деяких регіонах, зокрема на Поліссі, побутував подібний звичай «троїцького куста», роль якого теж виконувала дівчина. Також цього дня освячували криниці.

Трійця, казали у народі, трьома святами багата: квітами, травами і рум'яним літом.

Русалії, Русалчин великдень

Відзначають у перший четвер після Зеленої неділі. У народі жило безліч легенд і повір'їв про реальне існування русалок та мавок. Відмінність між першими і другими та, що русалки начебто живуть у воді, а мавки — лише в лісі або полі; крім того, існують і потерчата, лоскотухи та урдалки.

За народною уявою, русалки-мавки ззовні вельми красиві, в них неодмінно має бути розпущене волосся й тонкий стан. Ними стають лише ті дівчата, які померли на Зелену неділю, а також

небіжчиці, яких не встигли охрестити, і нешлюбні діти та утоплениці.

Вважалося, що у четвер (до речі, у цей день поминали лише самогубців) русалки вилазять з води, щоб відсвяткувати Русалчин великдень. Тому намагалися не пускати, особливо дітей, у ліс, луки та поля, купатися в річці, бо «лоскотавка утопе». Ображені своєю долею, русалки начебто можуть залоскотати до смерті будь-кого, а особливо дітей та молодь. Щоб уберегтись від них, необхідно тримати при собі пучечок полину, якого вони найбільше бояться. До речі, на Трійцю полином убезпечували оселі, щоб до хати не залізли русалки, — клали його на підвіконня та біля дверей як своєрідний оберіг.

Зустрівши людину в полі, за народними переказами, русалки обов'язково запитають: «Полин чи м'ята?» Якщо відповідали «полин», то вони відказували: «Іди в долинь». А коли — «м'ята», то накидалися гуртом і починали лоскотати досхочу, приказуючи: «Тут тобі й хата!» Тому деінде Русалій день називали ще Мертвецьким великоднем.

На своєму великодньому святі «нечестивиці» буцімто люблять гойдатися на деревах, а тому в деяких селах спеціально зв'язували дві берези, аби забавити русалок, щоб вони не зачіпали людей. На Київщині в Русальний четвер, як тільки сходило сонце, дівчата йшли на жита. Вони брали з собою хліб, спечений із житнього борошна на свяченій воді, й ділили його порівну в полі. Потім кожна дівчинка йшла на ниву до свого батька. Там на межі й клала той хліб для мавок — «щоб жито родило». Батьки плели віночки, відносили їх на могилки самогубців і клали навхрест.

Цього дня намагалися не полоти буряків (бо будуть гіркими) та картоплю (щоб не точили черви), а також нічого не садили, бо «все, посіяне на Русалчин день, висохне».

Поминальна субота, Діди

Цей обряд на Поліссі відзначають у суботу на Русальному тижні. По-місцевому цей обряд називається «дзеди». В Україні кілька разів на рік відзначають «вечерю для дідів» — вшанування померлих пращурів. Одна з них і припадає на суботу.

Вечерю готують пісну, а сніданок та обід — скоромні. Переважно варять борщ та вареники. Зготовлену вечерю ставлять на припічок так, щоб пара йшла по хаті й запрошувала всіх померлих. Потім їжу подають на стіл, і всі сідають довкола. На столі має бути багато ложок. Кожен із присутніх, посмакувавши страви, клав ложку поруч, щоб причащалися покійники. Так само роблять за сніданком та обідом.

Петрівка, Петрів піст

Припадає на другий після Трійці тиждень і триває до Петра (12 липня). Загалом це найкоротший за кількістю днів піст. Про його походження є цікаве народне повір'я. Цей піст начебто встановив святий апостол Петро (а звідси й однойменна назва) на прохання жінок, чоловіки яких на сінокосах (якраз у цей період починається косовиця трав) з'їдали всі молочні продукти (скопи), через що «худнув» сімейний бюджет. Петро в свою чергу переконав Павла, і так нібито виник один із найкоротших, але не суворих постів. Якщо в інші запусти вважається за великий гріх вживати скоромину, то в Петрівку все-таки можна було. Очевидно, це пов'язано з важкою працею — сінокосом.

З понеділком, тобто першим днем посту, збігаються цікаві обрядодії — так звані розигри (на Вінниччині — розгари, розори; на Кіровоградщині — дядини). Їх відзначали лише заміжні жінки. До того ж у різних куточках України ці дійства мали й свої відмінності. Так, наприклад, на Полтавщині жінки, зготувавши обід, потайки від чоловіків несли його в сад і, поївши, покрикували: «Га-га-га!» Це означало, що в такий спосіб гонять «до Бога шуліку, який мусить передати їхнє прохання, аби Всевишній продовжив вік інтимного життя». На Вінниччині ця обрядова дія мала інший зміст — «гонити шуляка» для того, «щоб він не хапав курчат».

Натомість на Черкащині розигри мали іншу назву й інше дійство — «замочувати дійницю» для великого молока. В обід гурт жінок ставив на подвір'ї нову дійницю; потім сідали довкола неї й «пускали по колу чарку», виголошуючи різні побажання: «Щоб дійниця не текла, а хазяйка весела була»; «Щоб хазяйка недоспала, до корови рано встала». Не менш цікавими були й інші сценки

З Петрівкою пов'язано чимало прислів'їв і приказок

- У Петрівку день як рік.
- Тепер не Петрівка, щоб казати разів кілька, а зима — сказав, та й нема!
- Петрівка — на хліб голодівка.
- Хто в Петрівку сіна не косить, той зимою і в собак їсти просить
- У Петрівку мухи роблять на панів, а в Спасівку (19 серпня) — на себе.
- Захотілося йому в Петрівку льоду.
- Пішло вже мені з Петрового дня.
- Хліб на Петрівку ощаджуй.

розигрів. Найстарішу в родині бабусю садили на зелену гілку «з маю», тобто таку, що збереглася від трійчанського клечання, і тягли через усе село до корчми. Бабуся, що удостоїлась такої честі, купляла могорич. Цей обряд в образі бабусі символізував літо, яке ввозили в село.

Поруч із жартівливими сценками розігрували й обрядові. На Поділлі в перший день Петрівки жінки, в яких народжувалися неживі немовлята або ж помирали нехрещеними, сходилися на цвинтар і справляли «обід для дітей». Вважалося, що в цей час літають над цвинтарем їхні душі й «просять хреста». Обрядодія так і називалася — «справляти дітям весілля».

На Петрівку припадали найдовші дні та найкоротші ночі, дівчата білили полотно й прядиво, а молодиці поралися біля конопель: «Ой мала нічка-петрівочка, не виспалася Наталочка: по горі ходила, тонку біль білила...»

Івана Купала

Свято відзначають 7 липня. З ним пов'язані цікаві обрядові дійства біля води, які влаштовувала молодь у ніч з 6 на 7 липня. Хлопці готували вогнища, а дівчати вбирали Марену — живу гілку.

Купайлівські дійства зафіксовані в народній творчості

- Зелене Купало в літо упало.
- До Івана Купала дітки просять дощу, а після Купала він і сам ітиме.
- Коли до Івана проса буде з ложку, то буде і в ложку.
- На Івана Купала баба муки не мала, а на святого Петра (12 липня) пирогів напекла.
- На Івана нажала, а на Петра напекла.
- Після Купала не треба жупана.
- До святого Івана робить муха на пана.
- Бджола каже: «Годуй мене до Івана — я зроблю з тебе пана».
- Догодуй бджолу до Івана, то нарядить тебе, як пана.
- Згадай мене до Івана, а я зроблю з тебе пана.
- Велика роса на Івана — буде врожай огірків та горіхів.
- Купальська ніч зоряна — вродять гриби.
- Дощовий день — на невврожай.

З настанням сутінків парубки підпалювали вогнище, через яке попарно перестрибували. Натомість дівчата топили Марену, яка символізувала русалку, і пускали на воду віночки, завбачаючи своє майбутнє подружнє життя.

У цей день годилося обов'язково скупатися, а дітям, замість вогню, пострибати через кропиву. Усі, хто йшов до купайлівського дійства, намагалися не оглядатись, щоб не наздогнала відьма, яка обов'язково мала бути присутньою на святі. Щоб її впізнати, потрібно мати при собі попіл із купайлівського вогнища, загорнений у тканину. Тоді відьма неодмінно підійде й скаже: «Віддай мені те, що в тебе є». Крім того, якщо цей попіл закопати біля воріт, то жодна з відьом не доїтиме корів цього господарства.

У деяких регіонах на Купала дівчата робили з соломи ляльку — Марену й одягали її в жіночий одяг, на шию вішали намисто, а голову прикрашали стрічками, квітами й віночками. Деінде голову виготовляли з глини, замість очей вставляли вуглики й фарбували щоки. Після цього в супроводі дітей ходили з Мареною вули-

цями села, наспівуючи купальських пісень; зробивши обхід, йшли до річки чи ставу, роздягали ляльку і топили у воді.

В інших селах закопували на леваді зроблену з куща чи дерева ляльку, ставили поруч стіл, накривали його скатертиною, клали хліб із дрібком солі й, узявшись за руки, ходили довкола, наспівуючи пісень. Після закінчення дійства Марену відносили до річки й топили, приспівуючи: «Потонула Мареночька, потонула, наверх кісонька зринула...»

Дівчата й хлопці намагались облити одне одного водою, хоч купатися з Мареною не годилося — «бо вона накличе бурю». На Закарпатті жінки робили на Купала віночки і відносили на могилки своїх дітей, що народилися неживими або ж нехрещеними померли. У цей день навіть не пускали корів у поле. До дійних тварин на цілу ніч і весь день підпускали малих телят, «щоб відьма не нашкодила». Зібраний на Купала подорожник вважався цілющим від багатьох хвороб.

Крім того, люди вірили: якщо піти в ліс проти Купала, то можна побачити, як цвіте папороть. Коли ж зірвану квітку сховати за капелюх, то обов'язково пощастить знайти під землею золотий скарб.

Апостолів Петра і Павла

Свято припадає на 12 липня. Найурочистіше його відзначали пастухи. У карпатському регіоні власники тварин організовували святковий обхід (Петрівку) на вигоні. Гуцули, наприклад, приносили пиріжки з сиром (мандрики, перевертаники), після чого пастухи влаштовували різноманітні змагання, розваги, танці.

У цей день юним попасичам дозволялося зібрати один удій з усіх тварин і вигідно продати. Виручені гроші йшли на власні потреби.

На Івано-Франківщині побутує вислів: «А ти сьогодні копав Петра?»

Напередодні Петра-Павла пастухи та всі інші підлітки на толоках викопували квадратні канавки такої глибини, щоб можна було спускати в них ноги. Землю скидали поруч на купку й прикривали дерном. Цю землю, яка правила за стіл, застеляли скатертиною і клали на неї принесені з дому продукти (пиріжки з сиром, капустою тощо) та узвар. Кожен намагався почастувати інших. Нерідко й самі готували зі сметани та сиру смачні пиріжки — мандрики.

Про Петрове свято в народі побутувало безліч прислів'їв

- Раз у рік Петра.
- Бабське літо до Петра тільки.
- До Петра молочка відерце, а по Петрові глек і той не повний.
- До Петра не сподівайся тепла, а по Петрові та й по теплові.
- На Петра і душа тепла.
- Від Петра красне літо.
- Йшло до Петра, а тепер до Різдва.
- По Петрові на дворі пусто, а в полі густо.
- Соловей співає до Петра.
- Як хліба вродили, то ні Петро, ні Павло їх не віднімуть.
- Коли на Петра сльота, то буде вліті багато болота.
- Як на Петрів день спека, то на Різдво — мороз.

Розмова точилася неквапом. Згадували цікаві бувальщини, забавні історії. Брати участь у таких дійствах було за велику честь для підлітків. До свого товариства приймали не всіх, і вважалося великою ганьбою, коли когось залишали «поза гуртом». Натомість старші чи однолітки нерідко намагалися засипати Петра, а тому за ямкою вели постійний нагляд.

Якщо на Прикарпатті «копали Петра» не лише пастухи, то в інших регіонах це було виключно професійне свято. На Подністров'ї попасичі ходили селом, а господарі обдаровували їх продуктами та грішми. На Поліссі та Лівобережжі пастухи худоби або господарі спеціально готували мандрики. Особливо урочисто проходив цей обряд на Херсонщині. Кожна господиня збирала маслянку — сколотини, які залишалися після збиття масла, — зливала її в горнятко і стоплювала (створожувала). З такого сиру, добавивши яєць та муки, робили кругленькі сирники, власне мандрики, які варили в олії чи смальці. Тому й казали: «На Петра зозуля мандрикою вдавилася». Як відомо, з цього часу птаха вже припиняла свої співи.

Крім того, на Петра і Павла виготовляли з ячного борошна нового врожаю обрядовий хліб і несли його до церкви на посвяту.

Священик розламував книшики й причащав, наче проскурками, всіх присутніх. У такий спосіб жінки віддячували Петрові, що запровадив цей недовготривалий піст (до речі, на Петра-Павла, власне, й завершувалася Петрівка).

Полупетра, або Петрового батька

Відзначають 13 липня. Деякі селяни вважали, що назва ця на честь Петрового батька, інші — лише самого Петра, а дехто і пов'язував з тим, що свято наполовину менше. Що б там було, але на Полупетра вшановували пастухів, а також тварин. Деінде навіть не доїли корів, а варили борщ у трьох горщиках, оскільки Петро тричі відмовлявсь од Христа. У цей день пастухи мали змогу відпочити — не пасли тварин, а тому казали: «На Полупетра щаслива дітвора».

З Полупетром пов'язано також і чимало молитов, присвячених тваринам. Наприклад, на Поліссі побутує така.

«Христе, Боже наш, оберігай і опасай худобицю нашу вдень під сонцем, уночі під місяцем, під ясними зорями і на пізнім ляганні, і на раннім вставанні, і на досвітніх годинах, де вона роси спасає, де води спиває. Сохрани її, Боже, від звіра лютого, що її підстерігає, від язика злого, клеветучого, і від гада гадовитого, ненаситного, і від чоловіка лукавого та невірного, і від усякого чорного зла, щоб повсякчас обминало її воно. Щоб зле обминало, а добре зустрічало. Нехай прибуває на нашій худобці усього з роси, з води, з усякого цвіту, що цвіте на нашій землі!»

Пророка Іллі

Припадає на 2 серпня. За народними уявленнями, Ілля є наступником громовика Перуна, із цим пов'язано багато вірувань і легенд: «Грім гримить, то Ілля по небесному мосту в огненній колісниці іде», «До Іллі дощ ходить із своїм вітром: за вітром і проти вітру, а після Іллі — тільки за вітром». Існує легенда, що коли біси повстали проти Бога, то він доручив Іллі прогнати нечисту силу з неба, відтоді Ілля ганяється за бісами й пускає в них

Із цим святом пов'язано й чимало прикмет

- Якщо цього дня хмари з'являться зрання, то наступного року вродить хліб на ранніх посівах, якщо в обід — на середніх, а ввечері — на пізніх.
- Коли жито дозріває до Іллі, то воно найкраще для насіння.
- Цілий день сонячно — на недорід.

вогненні стріли: громи й блискавки. Відтак дехто вважав, що пожежа від грому — то Божа кара. Застерегтися від неї можна лише страсною (освяченою в Чистий четвер) свічкою, запаливши її перед іконою.

У цей день намагалися не працювати, навіть не ходити на полювання, боячись гніву Іллі, який може того, хто його не святкує, вдарити блискавкою. Жінки ж на Іллі йшли до схід сонця на городи в одній сорочці й стискали головки капусти, приказуючи: «Святий Ілля, складай головки тугі та білі так, як я!» А дехто навіть не виганяв у поле тварин, «бо гади всюди ходять», не вживав картоплі, оскільки це «великий гріх». Крім того, під цю пору вже зникають комахи, «нечиста всіх комарів з'їла».

У південній Україні в цей час бувають «горобині ночі» — нічні грози з блискавкою і громом: «буревії такі сильні, що й птахам заснути не дають».

Традиційно з Іллею закінчувалися й жнива, про що стверджують і прислів'я: «Жнива кінчаються — осінь починається» чи «У цей день до обіду літо, а по обіді осінь». У південних районах України, де збіжжя достигало раніше, на житньому полі залишали пучок колосся — «Іллі на бороду».

Пантелеймона, або Паликопа, Палія

Припадає на 9 серпня. Люди в цей день намагалися не працювати, особливо звозити снопи з поля, побоюючись, що Паликіп запалить їх блискавкою. З цього приводу існувало безліч легенд. Наприклад, на Полтавщині побутувала така.

Якось поїхав чоловік по снопи. У полі він зустрів незнайомця, що ходив поміж копами. Чужинець запитав його:

— Що ти тут робиш?

— Хліб звожу...

— А хіба ти не знаєш, що сьогодні Паликопа?!

— Ось звезу копи, — відповів господар, — отоді й знатиму, що це за Паликіп такий!

Не встиг він дійти до воза, як небо затягли грозові хмари, загримів грім, ударила блискавка і все жито згоріло. А від незнайомця й сліду немає.

Вважалося, що пожежу можна загасити, якщо її тричі обійти з іконою святого Пантелеймона Палія.

На Закарпатті з цього дня починали вибирати білі коноплі.

Маковія

Одне з найулюбленіших у народі свят. Відзначають його 14 серпня. Цього дня у церквах святили воду, квіти й мак. Так звану маковійську квітку переважно робили з городніх квітів, але додавали в букет і лісові квіти. Пишний букет складався з чебрецю, чорнобривців, м'яти, васильків, нагідок, польових сокирок тощо. Додавали інколи й голівку невеличкого соняшника, і все це обв'язували червоною стрічкою. Голівки маку в'язали в окремий букет (щоправда, так робили не всюди, деінде маковійська квітка була спільною). До речі, дівки-чарівниці святили ще й мак-видюк (дикий мак). У народному знахарстві він вживається як засіб проти чародійства: вважалося, що цим маком треба обсипати дім, і тоді всі відьомські хитрощі зникнуть. Кожна квітка в букеті мала своє призначення. Так, м'ята мала оберігати сім'ю від усякої напасті й додавати здоров'я, ласкавці — приносити в родину ласку, злагоду та щирість, сонях усоблював небесне світило. По освяченні букет квітів та голівки маку клали за образи та зберігали до весни. Тоді мак розсівали по городу, а засушені квіти на Благовіщення вплітали дівчатам у волосся — «щоб не випадало».

У деяких селах Київщини на Маковія встановлювали високі хрести, прикрашаючи їх квітами й головками маку, а зверху прикріплювали гарбузову маску із запаленою свічкою всередині, що нагадувала людський череп. Протягом усієї ночі хлопці та дівчата співали й танцювали, оберігаючи свій маковіївський хрест від сусідів-одноліток з інших вулиць чи кутків, які намагалися його викрасти або зламати.

Цього дня вживали смачні шуліки — випікали коржі, ламали на дрібні шматочки і заливали медом із розтертим маком.

Свято Маковія називають іще Першим Спасом, Спасом на воді. Воду, освячену на Маковія, вважають цілющою. Цього дня хворі на пропасницю купалися в річці. А в давнину ще й святили колодязі та воду в річках.

Великий Спас

Відзначається 19 серпня. Це свято називають іще Другим, або Яблучним Спасом. Крім яблук, груш, меду цього дня на церковну паперть приносили горох, картоплю, огірки, жито, ячмінь тощо. Усе це священик після обідні мав благословити та почитати молитву, за що вдячні прихожани ділились із ним так званими початками — потроху від кожного сорту принесених плодів.

До Спаса не їли фруктів, оскільки тоді на тому світі душі померлих не скуштують яблучка. Повернувшись із церкви, родина врочисто сідала за стіл і розговлялася: їли яблука з медом і запивали виноградним або яблучним вином — «щоб садовина родила». Пригощали одне одного пирогами, фруктами.

Спас вважався своєрідним завершенням літа. Про що свідчать і приказки

- Прийшов Спас — бери рукавиці про запас.
- Спас — усьому час.
- Прийшов Спас — пішло літо від нас.
- Як прийде Спас, то комарам уреться бас, а як прийде Пречиста — забере їх нечиста.
- Святий Спас приготував усього про запас: і дощ, і вітер, і холод, і тепло.

Свячений мед і віск зберігали до наступної весни і використовували для підгодовування бджіл.

Існує повір'я, що свячені на Спаса яблука допомагають при сліпоті. Освячені волошки використовують проти падучої, внутрішнього жару; відвар сон-трави — проти безсоння.

Спас вважається ще й днем поминання померлих родичів. Люди збиралися на цвинтарі, клали на могилки свячені яблука та груші, прохали священика, щоб відправив панахиду. Їли, зокрема, вареники з яблуками і медом, яблучні галушки.

На Спаса літо зустрічається з осінню, з першим холодом. У деяких місцевостях від цього свята вже починалися й приморозки. Тому селяни до цього дня намагалися зібрати всі зернові. Знахарки востаннє заготовляли лікарські трави. «Діва Марія, — казали з цього приводу, — це зілля сіяла, а Спас поливав — нам на поміч давав». Гуцули остерігалися запалювати й виносити на вулицю вогонь, а закарпатці — навіть позичати його.

Успіння Пресвятої Богородиці

Одне з найшанованіших християнських свят, яке припадає на 28 серпня. У народі його ще називають — Перша Пречиста. (Восени святкують три Пречисті, про які кажуть так: «Перша Пречиста жито засіває, Друга — поливає, а Третя снігом покриває».) До цього дня намагалися повністю закінчити жнивувати. Якщо хтось з якихось причин не встигав цього зробити, то влаштовували колективну братчину. До того ж до Успіння мали бути зібрані й всі фрукти. На Закарпатті після свята вже починався й вільний випас худоби на полях.

Майже на всьому терені України від Першої Пречистої починали сіяти озимину. Господарі, розім'явши колоски з обжинкових вінків та «спасових борід» — залишених у кінці ниви обрядових стебел, перед засівом казали: «Роди, Боже, і благослови!»

Крім того, після Успіння вже починається «молоде» бабине літо, що триває до 11 вересня. Якщо в цю пору гарна погода, то «старе» бабине літо (11—21 вересня) буде непогідним.

Осінь

Усікновення

11 вересня відзначається свято Усікновення глави Пророка Предтечі й Хрестителя Господнього Іоанна, або, як кажуть у народі, Головосіка, чи Івана Пісного.

Цього дня дотримувалися суворого посту. Не можна було різати нічого, що нагадувало голову. Взагалі вважається, що не можна брати у руки гострі речі: ніж, сокиру. Тобто заборонено все, що нагадує мученицьку смерть святого. У народі кажуть: «Якщо зрізати головку капусти в цей день, може потекти кров». На Усічення не можна їсти круглі фрукти та овочі: яблука, капусту, картоплю (їхня форма нагадує відрубану голову Предтечі), а також червоні помідори, кавуни, бо вони нагадують кров святого. Не можна їсти й будь-що на блюді — на ньому лежала голова Іоанна Хрестителя. Цього дня не варили борщу — це єдиний день, коли гріх їсти борщ. Картоплю варили в «мундирах», гарбузи пекли, хліб відламували руками. Їли тільки пісні страви або й зовсім не їли.

Цього дня заборонялося співати й танцювати. Кожен намагався побувати в церкві, а ті, хто мучився головними болями, просили зцілення.

На Чернігівщині насамперед дітям та всім чоловікам мили голови і гладенько їх зачісували. Чоловіки не стриглися, не голилися і навіть не бралися за голову, остерігалися дивитися в люстерко й торкатися всього круглого. Одруженим чоловікам та жінкам заборонялося їсти.

За народними віруваннями, цей день є останньою межею, коли з'являються грози. Але якщо хтось чув грім, то це віщувало довгу і теплу осінь. Звідси й приповідка: «Загримів Головосік — тепла прибавить рік». Цього дня у лісі збирали лікарські коріння, на Поліссі — останній цвіт святоянівського зілля (його настоювали і тримали протягом року як одні з найкращих ліків), а ще поліщуки організовували колективні полювання на вовків.

Семена, Симеона Стовпника

Свято, що припадає на 14 вересня, вважається початком справжньої осені. Увечері по хатах запалювали посвіт — вогонь якого мав горіти до Великодня. Традиційно цей обряд, особливо на Поліссі, проходив вельми врочисто та святково. Звідси й приказка: «На Семена любив мед-пиво пити — не лінуйся і робити». Крім того, кожен майстер намагався «засидіти вечір» — розпочати при посвіті роботу.

Хлібороби вважали за святий обов'язок обсіятися озиминою. «Як посієш мене на Семена, — казало жито, — то все будеш мати із мене, а як посієш по Покрові (14 жовтня), то будеш виводити по корові».

Із цього дня починалося «старе» бабине літо (закінчувалося 21 вересня) і, отже, остаточно відлітали ластівки. Як стверджує повір'я, на Семена начебто чорти «міряють міркою горобців і беруть із них данину по чверті; ті, що в мірці, — лишаються їм, а котрі зверху — відпускаються на волю». Тому, мовляв, так мало їх стає біля людських жител. І дійсно, під цю пору гороб'ячих гуртів помітно меншає.

Воздвиження, Здвиження

Відзначають 27 вересня. Вважається, що в цей день остання птаха відлітає у вирій, а гаддя ховається в листя й залізає в землю, щоб перебути зиму. Але перед тим має відбутися рада, на якій зобов'язаний відзвітуватися за свої вчинки кожен плазун. Ті, хто не порушив протягом року даної обітниці, мають право спочивати до наступного Руфа (21 квітня), коли гаддя знову вилізає із землі. Натомість такі, що вжалили людей або тварин, не мають права на спочинок, бо їх «не бере земля», а відтак нечестивців проганяють геть. Це особливо небезпечне гаддя — воно кидається під колеса, нападає на людей. Тому, вірячи в таку легенду, дітям забороняли ходити до лісу, щоб не зустрітися з шатунами, а також не провалитись у яму, де мають зимувати плазуни. Якщо хтось провалиться, то буде цілу зиму лизати з ними «гадючий камінь».

Свитку на Здвиження скидай, а кожух одівай

ꝏ Хто не обсіявся до Чесного Хреста (так у народі називали це свято), той не варт собачого хвоста.

З приводу цього на Житомирщині та Київщині оповідали таку легенду. Одна дівчинка не послухалася мами й пішла в ліс. Там вона впала в гадючу яму, вилізти звідти не могла і так прожила всю зиму аж до весни. Гадюки смоктали з неї кров, а вона лизала гадючий камінь. На Руфа, коли все прокидається від зимового сну, а гадюки вилазять зі своїх ям, вилізла й дівчина. Вона була така квола, що ледве дійшла до своєї хати. Вдома вона тільки розповіла про свою пригоду і вмерла.

Таких чи подібних легенд у народі існувало безліч.

На Закарпатті Здвиження було останнім днем заготівлі горіхів («бо залишилися лише нечервиві») та яблук, які тримали на зиму. Із цього дня починають відлітати дикі гуси.

Покрова

Свято припадає на 14 жовтня. Із цього дня починали справляти вечорниці, які тривали до Великодня, і гуляли весілля, які тривали до пилипівських заговин (27 листопада). Це була пора наймасовіших шлюбів. Тому й казали: «Прийшла Пречиста (з цього часу можна було засилати сватів) — несе старостів нечиста; а як прийде Покрова — зареве дівка, як корова».

На Покрову в південних регіонах України закінчувався термін найманих робітників (строкачів) і зголошувався новий (зимовий), який тривав до весняного Миколая.

Увечері, напередодні Покрови, господарі тричі кидали через хату шмат кізяка, «щоб оселя була не курна», а вдосвіта спалювали його в печі, «аби взимку сухою була хата»; якщо житло сиріло, то на Покрову вирізали чотири дернини, клали їх на горищі по всіх кутках травою вниз — «щоб сухо в хаті було».

У Карпатах на Покрову поверталися з полонин пастуші отари.

З Покровою пов'язано й чимало прислів'їв

- Хто лежить до Покрови, той продасть усі корови.
- До Покрови давали молоко корови, а після Покрови пішло молоко в роги корові.
- До Покрови думай про пашу корові.
- Минула Покрова — з'їла полудень корова.
- По Покрові й слід по корові.
- По Покрові — то і по теплові.
- Настали жнива — лежить баба нежива, а прийшла Покрова — стала баба здорова.
- Прийшла Покрова — зосталася здорова.
- Недалеко до Покрови — ще сіна накошу; а прийшла Покрова — заніміла мова.
- Покрова всю землю покриває листям або снігом.
- Прийшла Покрова — натопи хату без дрова.
- Прийшла Покрова — всохла діброва.
- Прийшла Покрова — сиди, чумаче, вдома.
- Хто сіє по Покрові, той не має, що дати корові.
- Покрова накриває траву листям, землю — снігом, воду — льодом, а дівчат — шлюбним вінцем.

Дмитра

Свято відзначається 8 листопада. За народними уявленнями, святий Дмитро завершував землеробський рік, замикав землю і приводив зиму. Він же тримав у себе ключі до весни, коли передавав їх святому Юрієві. Після Дмитра зазвичай вже не засилали сватів, і тому казали: «До Дмитра дівка — хитра, а по Дмитрі — лавку нею витри». На Волині субота перед Дмитром мала назву Дідова. Тоді влаштовували поминальні обіди для старих і жебраків. На Київщині ж приказували: «З Юрія — хороводи, з Дмитра — вечорниці».

Сімейні обряди та звичаї

Родильна обрядовість

Обряди, пов'язані з народженням дитини, завжди урочисто відзначалися. Їх прийнято підрозділяти на три цикли: передродові, власне родильні й післяродові.

Передродові обряди

Мали сприяти нормальному перебігу вагітності, доброму самопочуттю жінки, забезпеченню повноцінності новонародженого. До цих обрядів належать, перш за все, поширені в усій Україні заборони на споживання певних продуктів, вимоги не дивитись на деяких звірів і плазунів, а також вогонь, уникати зустрічей з каліками, сліпими, хворими і недолугими. Великого значення надавали психічному стану жінки, оберігали її від нервових потрясінь, сварок, переляку. У народі вірили, що вади інших можуть перейти на дитину. Тому жінка приховувала свою вагітність якомога довше, щоб ніхто не врік і не тяжко було родити.

Пологи (народини, роди, родико)

Під час пологів відчиняли двері, всі замки, розв'язували всі вузли, щоб дитина легше вийшла на світ; породіллю ж обкурювали зіллям. Усі ці дії виконувала спеціально запрошена жінка, досвідчена у таких справах, — баба-повитуха. У різних місцевостях вона мала свою назву: на Поділлі — баба-бранка, Поліссі — баба, бабушка, на Полтавщині — баба-пупорізка, породільна баба, на Середній Наддніпрянщині — пупорізка, різна тощо. Перед тим як прийняти пологи, повитуха — на знак того, що саме відбувається в хаті, — стелила на призьбі веретку, а на вікні ставила пляшку з буряковим борщем. Прийнявши дитину, вона відтинала пупа: хлопчику на сокирі, щоб господарем був, дівчинці на гребені, щоб доброю пряхою була. Зав'язувалася пуповина лляною чи конопляною пряжею — матіркою, щоб у породіллі діти велися, щоб дитина плодовита росла. При цьому баба-повитуха примовляла: «Пуп зав'язую, розум розв'язую». Коли пупок відсихав, його разом із ниткою на Західному Поліссі клали у дитячу колиску, в інших районах ховали за ікону, у прискринок. Після цього немовля (хлопчика в чоловічій сорочці, дівчинку — у жіночій) клали на кожух — символ добробуту, багатства. Гуцули на честь народження дитини палили з рушниці.

Великого значення надавали першому купанню. Щоб дитина росла здоровою, для купання використовували освячені трави, у купіль дівчинки додавали меду, молока, щоб гарною була, хлопчика — коріння оману (дев'ясилу), щоб сильним був. Кожен, хто приходив до хати під час купання, мав кинути у купіль монету на щастя.

На Гуцульщині дитину деколи купали в холодній воді, щоб дитина не лінива була.

Скупану дитину обсушували коло печі. Це робили не тільки з гігієнічних міркувань, але й з метою прилучення новонародженого до домашнього вогнища. Серед гуцулів було прийнято прив'язувати до правої ручки дитини мішечок зі шматочком глини, узятої з домашньої печі. В інших регіонах як обереги використовували ножиці або ніж, які клали у люльку (Полісся), вугілля з печі чи шматочок хліба з сіллю (Волинь).

Ім'янаречення

Давній звичай, пов'язаний з вибором імені для новонародженого. Був відомий також під назвою «йти за іменем» і переважно поширений на Волині та Харківщині. Це найдавніший спосіб вибору імені, в якому брала участь баба-повитуха. Пізніше ім'янаречення стали пов'язувати з хрещенням — «йти за молитвою». На Чернігівському Поліссі й Полтавщині ім'я обирала баба-повитуха разом із кумами; у Наддніпрянщині й Південній України — тільки куми. Баба-повитуха, або ж повитуха з кумами, чи самі лише куми йшли з подарунками (хлібом, пшоном та куркою) до священика, щоб одержати ім'я для дитини. Причому воно обов'язково мало сприяти щастю та добробуту новонародженого, а таким могло бути або ім'я святого, день пам'яті якого мали відзначати найближчим часом, або ім'я відомої людини.

Часом позашлюбній дитині давали негарне ім'я на знак її незаконного народження. Дуже рідко, але траплялося, що священик, перебуваючи в поганих стосунках із родиною новонародженої дитини, негарно називав її на свій розсуд. Поняття «негарне ім'я» було окремим для кожного села чи регіону, бо здебільшого асоціювалося з конкретними людьми: пияками, злодіями тощо.

Зливки

Зливки (зливання, помити руки) — обряд очищення баби-повитухи й породіллі. Згідно з християнськими уявленнями, породілля протягом сорока днів була нечистою. По закінченні цього терміну вона мала йти до церкви на вивід, молитву, щоб одержати благословіння.

Існували й суто народні зливки, що ґрунтувалися на вірі в цілющу силу води. Розпорядником цього обряду була баба-повитуха. Майже скрізь зливки виконувалися двічі: на другий (Волинь), третій (Київщина) або сьомий (Поділля) дні та на сороковий день після церковного очищення.

Баба-повитуха наливала в миску воду, клала туди ягоди калини, щоб породілля була гарною та здоровою, зерна вівса й зливала їй воду на руки. Потім, намочивши руку у воді, тричі прикладала до обличчя жінки, примовляючи: «Зливаю свою руку, а твою душу».

На закінчення лила трохи води з ягодами за сорочку породіллі та всім присутнім жінкам, щоб у них іще народжувалися діти: хто хотів хлопчика, тій кидали овес, а хто дівчинку — калину. Породілля, у свою чергу, зливала на руки повитухи, обдаровуючи її: підносила хліб, сіль, шматок полотна, хустку або намітку тощо.

Відвідини (одвідки)

Невід'ємна частина звичаїв, пов'язаних із народженням дитини. Основною метою цього обряду було підтримати та вшанувати породіллю. Цю місію виконували тільки жінки, бо участь чоловіків була небажаною, оскільки вони могли зашкодити породіллі. З цієї ж причини не мали права провідувати породіллю хворі та вагітні жінки. Певні обмеження на провідування мали жінки різного віку та родинного стану. Залежно від цього розрізнялися два види провідування — одвідки та родини.

На одвідки, як правило, приходили поодинці й здебільшого літні родичі та сусіди, а також баба-повитуха; на родини — переважно юрбою та лише молоді родички, іноді приходила й баба-повитуха. Відвідини відбувалися кожного недільного ранку протягом двох — шести тижнів. Годилося приходити до породіллі з дарунками: хлібом та полотном на пелюшки. Навіть найбідніші відвідувачі не йшли з порожніми руками — приносили бодай хліб із сіллю. Заможні дарували ще й різні страви, які символізували очищення. На Поліссі це були млинці, пампушки, яйця та кисіль, на Поділлі — мед, у степовій Україні — хліб, на Волині — варені груші.

Коли приходили на одвідки, усе принесене віддавали породіллі та бабі-повитусі; на родинах же влаштовували гостину з обов'язковою стравою — кашею, яку першою їла породілля, потім баба-повитуха, а далі й усі присутні.

Кумівство

Кумівство — звичай обрання дитині «других батьків» — покровителів. Корені кумівства сягають давніх часів, коли роль батька не була ще вирішальною і рідний брат матері брав на себе обов'язки

Про кумів існувало й чимало прислів'їв

- У кожної куми свої пироги.
- Годі, куме, їсти, бо не буде на пироги місця.
- Голодній кумі лиш хліб на умі.
- Де кум, а де коровай.
- Дарма, що кума бліда, аби пиріг спекла.
- Знає кума — знає півсела.
- Кому яке діло, що кума з кумом сиділа.
- Не хочеш страти, не сунься ні в куми, ні в свати.
- Хвалить кум куму, як нема кому.

захисту і виховання дитини своєї сестри. Згодом Християнська Церква виробила обряд хрещення дитини, тобто прилучення її до віри за допомогою кумів, або хрещених батьків. Хрещення відбувалося в церкві, інколи (якщо дитина хворіла) у батьківській хаті. Рідні та обрані батьки називали одне одного кумом, кумою, а для дитини вони були — хрещений батько, хрещена мати.

На більшій частині України брали одну пару кумів, на Правобережжі, особливо на Поділлі, у Карпатах — три, п'ять і більше пар. Головними вважались перші (старші) куми, а інші — молодшими. Тих, хто брав участь у хрестинах та обіді на честь хресника, називали прикумами, підкумами. У куми запрошували близьких родичів, сусідів чи приятелів.

Кликані (прохані) куми обиралися звичайним порядком: батько новонародженого приходив до заздалегідь намічених людей і, віддаючи їм хліб-сіль, прохав бути кумом чи кумою. Відмовлятися в народі було не заведено. Одкупних кумів брали на заміну кликаних у тому випадку, коли дитина тяжко й довго хворіла, аби запобігти таким чином її смерті: новому кумові, в обмін на отримувані від нього гроші, через поріг або вікно подавали хворе дитя і вбирали у принесену кумом нову білизну. Стрічені куми (стрітенні, здибані, куми з дороги) — це перші зустрічні люди, яких запрошували у куми. Як правило, так робили в тих родинах, де часто вмирали діти. Стрічні куми вважалися ріднішими за кликаних, а одкупних у народі шанували найбільше.

Хрестини

Спочатку дитину хрестили в церкві, а потім у родині влаштовували гостину. У західних районах України мати не могла годувати дитину, поки вона була нехрещеною. Серед гуцулів було заведено, йдучи до церкви, стелити на поріг петик (верхній одяг), на який клали дитину. Після того як мати тричі переступала через дитину, кума брала її на руки і виносила у сіни. Там баба клала під поріг ніж, а кума, переступаючи поріг, подавала ніж через вікно. Після цього куми несли дитину до церкви на хрещення.

Куми шанувалися нарівні з близькими родичами. Для похресника вони були другими батьками, оскільки мали обов'язок опікуватися дитиною, брати якомога більшу участь у її вихованні, допомагати у скрутну хвилину. За звичаєм, у куми обирали людей, які мали своїх дітей. Вважалося доброю прикметою, якщо кума була вагітною.

У різних місцевостях існували різні звичаї обрання хресних батьків. Переважно за кумів кликали когось із далекої родини або односельців. На Лемківщині існував цікавий звичай кликати до своїх дітей одних і тих самих кумів. Якщо були відхилення від цієї традиції, то незначні. Перший раз чоловік був за хрещеного, а в наступний раз — його дружина за хрещену і навпаки. Різною була й кількість пар хрещених: від однієї до п'яти.

Хрещені батьки повинні були мати крижму — біле полотно, на якому тримали дитину під час хрещення. Присутність рідних батьків на обряді була необов'язковою.

Відмова від кумівства вважалася за гріх. Але й відповідальність у кумів була великою: вони справляли для похресника усі хрестильні обряди, пострижини, весілля. У свою чергу, батьки похресника несли кумам пироги, а похресники щороку провідували своїх других батьків (і бабу-повитуху), несли їм вечерю.

Після хрестин у церкві куми й сусіди збиралися до хати новонародженого за святковий стіл. Обов'язковою стравою на гостинах була бабина каша, яку готувала і приносила повитуха.

На півночі України на закінчення гостини баба-повитуха брала горщик із кашею, накривала його хлібом і сіллю або млинцем, ставила на стіл і пропонувала розбити кашу тому, хто покладе найбільше грошей. Присутні клали гроші, які призначалися новонародженому, примовляючи — на воза, на коня, на віночок, на мило тощо. На стіл також клали подарунки — полотно, хустки. Можна було заплатити за кашу й хлібом. Хрещений батько мав покласти найбільше грошей, що, власне, й давало йому право розбити кашу. Іноді її розбивали разом усі присутні. Для цього або брали качалку, або горщик тричі піднімали, а останнього разу били об кут столу. Якщо було дві каші, то горщики вдаряли один об одного. Коли каша на розпадалася, це означало достаток і добробут сім'ї у майбутньому. Тоді баба ділила й роздавала кашу, при цьому вершок разом із чаркою горілки і зібраними грішми передавала породіллі.

У черепки розбитого горщика клали шматочки каші або пили з них горілку; їх також кидали молодиці собі у пелену, «щоб плодовитими бути», або виносили на город, «щоб гарбузи родили». Саму кашу потрібно було швидко схопити й з'їсти, «щоб дитина почала рано розмовляти, ходити». Крім того, грудочку каші несли додому і віддавали своїм дітям.

На Волині баба-повитуха по обіді клала на тарілку дві квітки (невеличкі букетики, які робили з живих чи сухих квітів, трав тощо), ставила дві чарки горілки і підходила до хрещених батьків дитини, примовляючи: «Просить кум і кума на чашу вина і на подарунок» або «Прошу породіллі на мило, а мені на пиво», «Кидайте на щастя дитини» тощо. При цьому вона вмочувала квітки в горілку, бризкала нею в обличчя кумів і примовляла: «Божа роса, на личко краса». Старші й молодші куми дякували бабі: «Спасибі за квіточку, за горілочку, за дар Божий» і натомість кидали гроші, які призначалися в подарунок матері й новонародженому. Взявши тарілку з грошима, чаркою горілки й новою квіткою, повитуха підходила до породіллі й казала: «Нехай роділля годує, щастя й долю готує, батькам на утіху, людям на услугу. Скільки квіточок, щоб стільки було діточок».

Квітку також підносили й усім присутнім. Хлопцеві або дівчині дарували по два букетики, щоб кожний з них був у парі. Обходячи гостей, баба збирала гроші вже для себе, висловлюючи кожного разу добрі побажання. У відповідь їй цілували руку і, скидаючи на тарілку гроші, казали: «Щоб ви були в цьому ділі щонеділі та бабували, а ми винце попивали» тощо.

На Поділлі квітку доповнював невеличкий калач. Даючи кожній парі кумів по два калачики й дві квіточки, баба-бранка примовляла: «Просить кум і кума на калачі, а баба — на квіточки». Іноді

роздаровуванням калачів займалася господиня, квітки ж залишалися обов'язком баби. Вона зверталася до гостей зі словами: «Прошу на квіточку, на горілочку, на винце, на добре слівце» тощо. Після цього присутні змочували букетики горілкою, вином і бризкали одне одному в лице й цілувалися. Квіткою, змоченою вином, мазали також щоки породіллі та присутніх дітей, щоб червоні, рум'яні були. Торкаючись квіткою до обличчя кожного із присутніх, баба примовляла: «Вмиваю вас квіткою, щоб добре жилося» або «Щоб здорова роділля була й дитина, щоб я і у вас колись бабувала». Їй дякували й казали у відповідь: «І мені принесіть, бабо, квіточки».

У гуцулів хрестини закінчувалися тим, що хрещені батьки дарували похресникові до весілля коня, корову чи овець. Від цього між кумами і батьками дитини встановлювалися свояцькі стосунки.

Пострижини

Головною метою відзначення річниці від дня народження дитини було сприяти доброму здоров'ю та росту немовляти. На це свято запрошували бабу-повитуху та хрещених батьків.

Пострижини для хлопчика й дівчинки були різними. Хлопчика садили на подушку чи кожух, і кум, тричі перехрестивши його, вистригав похресникові трохи волосся навхрест. У гуцулів такий обряд називався обтинанням (рубанням, обрубуванням) і проводився двічі: через місяць після народження і в рік повноліття. У давніші часи обтинання виконували сокирою, згодом — ножицями. Дівчинці хрещена мати урочисто плела навхрест перші кіски. На Закарпатті цей обряд заплітання проводився через п'ять років після народження.

У деяких місцевостях Чернігівщини й Полтавщини на пострижини пекли різні за розміром і з різною начинкою пироги. Так званий великий пиріг, подібно до весільного короваю, ділили й роздавали присутнім, передусім кумам. За це давали гроші, причому перший п'ятак хрещений батько клав на обстрижену голову дитини, яку попередньо накривали хусточкою. Інколи перший узятий з печі пиріжок переломлювали над головою дитини, бажаючи щастя й долі, солодкого й доброго життя.

Усі присутні обов'язково дарували що-небудь малюку «на зубок». Обстрижене волосся спалювали, ховали, кидали на воду або

закопували під дерево. На Поділлі й у західних районах України волосся здебільшого палили, щоб не боліла голова тощо. У північній частині Правобережжя навпаки, палити волосся не можна було. Тут переважав звичай кидати волосся на «біжучу» воду для того, «щоб дитина росла, як з води», «щоб здоровий був на голову», «щоб коси росли». У деяких районах Чернігівщини, Полтавщини й Київщини, щоб добре росло волосся, його закопували під молоде плодоносне або освячене дерево (часто під грушу, якщо хлопчик, під вербу, яблуню, вишню — якщо дівчинка).

Крім того, існував і ряд інших звичаїв. Наприклад, волосся спочатку змішували з гноєм («щоб коса була, як у корови хвіст», «щоб волос не сипався»), тоді закопували під стовбуром воріт або вмазували в пліт (Харківщина). Часом волосся затикали в стріху, вмазували в стіну (Поділля), змішували й зберігали в пічурці, затикали в одвірок (східна Чернігівщина).

На Гуцульщині мати клала волосся дитини на покуть або за образами й казала малюкові, щоб дивився, куди ховається, і знав, звідки взяти «на тому світі». У Наддніпрянщині зістрижене волосся зберігали до смерті й клали померлому в подушку. На півдні України перше дитяче волосся загортали у шматок паперу, тканини, ховали у скриню, прискринок. Через шість-сім років волосся показували дитині, яка мала вгадати, кому воно належить: коневі, волу чи вівці. Вважали, що перша з названих дитиною тварин вестиметься у її господарстві.

Весільна обрядовість

Утворенню сім'ї українці завжди надавали великого значення. Відповідно до цього формувалася весільна обрядовість — справжня народна драма, що включала ігрові дії, танці, співи, музику. У цілому українське весілля поділялося на три цикли: передвесільний, власне весільний і післявесільний. У свою чергу кожен із них складався з низки обрядів. Передвесільна обрядовість включала сватання, умовини, заручини, бгання короваю і дівич-вечір. Власне весілля складалося із запросин, обдарування, посаду молодих, розплітання коси, розподілу короваю, перевезення посагу тощо. Післявесільний цикл

присвячувався вшануванню батьків молодими, прилученню невістки до родини чоловіка. Це обряди хлібин, гостин тощо.

Сватання

Сватання (сватанки, змовини, брання рушників, рушники, згодини) — перша зустріч сватів із молодою та її батьками для досягнення згоди на шлюб. В Україні сватів найчастіше називали старостами, але трапляються також назви «посланець», «сватач», «говорун». У старости просили, як правило, близьких родичів, поважних одружених чоловіків. Оскільки успіх сватання залежав і від уміння вести розмову, то, вибираючи старшого старосту, брали до уваги такі риси вдачі, як товариськість і дотепність. Зі старостами до дівчини свататися йшов парубок, на Поділлі — ходили і його батьки, а на Закарпатті — ще й брат або сестра.

Сватати дівчину вирушали пізно ввечері, щоб у разі відмови зберегти сватання у таємниці. Зайшовши до хати з хлібом у руках і привітавшись, старости починали розмову про мисливців, які натрапили на слід куниці (олениці) — красної дівиці, чи купців, які дізнаються про товар, тощо. Потім кликали дівчину й прилюдно запитували її згоди на шлюб. Відповідь нареченої була обов'язковою та вирішальною.

Про сватів та сватання існувало й чимало прислів'їв

- Сват не брат.
- Посватались — побратались.
- Сваха до свахи пішла у пряхи.
- Любить сваток, як приданого куток.
- Бідний сват — непроханий гість: що застане, те і з'їсть.
- Для багатого свата навстіж (відчинена) хата.
- Сватові перша чарка й перша палка.
- Дурний сватає, а розумний заміж бере.
- Сватає сім, а дівка буде не всім.
- Нежонатого не шли в старости, бо як гарна дівка — переб'є.

У разі відмови старостам підносили гарбуз або макогін (на Західній Україні). Тоді про хлопця казали, що він ухопив гарбуза або облизав макогін. На знак згоди сватів перев'язували рушниками або підносили їм на хлібі хустки чи рушники. Нареченого дівчина перев'язувала хусткою. Тоді обговорювали придане.

Умовини

Умовини (оглядини, розглядини, обзорини, печеглядини) — знайомство з господарством молодого, яке відбувалося невдовзі після успішного сватання. Хоча на Гуцульщині на оглядини ходили як до молодого, так і до молодої.

Батьки парубка намагалися якомога краще подати господарство свого сина. Бувало, навіть вдавалися до хитрощів: позичали у сусідів коня, волів або інвентар.

Проте з погляду тогочасної дівчини, наречений мав бути передусім хазяїном, опріч того — врівноваженим, спокійним і непитущим, а наречена, з погляду хлопця, — працьовитою, вправною господинею, чепурною та привітною. Найбільше цінувалася доброта. Сімейне щастя ототожнювали передусім із добрими взаєминами між чоловіком і дружиною: «Не потрібен і клад, якщо у чоловіка з дружиною лад».

Заручини

Це своєрідне закріплення і прилюдне оголошення остаточної згоди на шлюб. На заручини до молодої приходили разом із молодим його батьки та родичі. Усі сідали до столу, а молодих виводили на посад. Старший староста накривав рушником хліб, клав на нього руку дівчини, зверху — руку хлопця і перев'язував їх рушником. Після цього молода перев'язувала старостів рушниками, а всіх присутніх обдаровувала хустками, полотном або сорочками. У Карпатах це робила мати дівчини: вона обсипала молодих пшеницею та білою вовною і подавала їм мед, який символізував єдність молодих та їхніх родичів.

Відтоді дівчина і хлопець були зарученими і не мали права відмовлятися від шлюбу. Спроба відмовитися вважалася за безчестя,

за відмову ж відшкодовували матеріальні витрати, та ще й платили за образу.

На знак того, що дівчина й хлопець засватані, наречений отримував барвінкову квітку, наречена — червону стрічку в коси або квітку (на Буковині — траву). У західних районах більш поширеними були вінки, їх плели у так звані барвінкові дні. На Гуцульщині вінок змащували медом і вкривали позолотою. Дівчина не знімала його аж до шлюбу, навіть спала в ньому. Існувало повір'я: якщо вінок згине — не буде щастя у подружньому житті.

Дівич-вечір

Дівич-вечір (дружбини, заграванки) — це прощальний молодіжний вечір, на якому наречений і наречена прощалися з дівочою та парубоцькою громадою й отримували статус одружених господарів.

Дівчата-подруги вили гільце: оздоблювали квітами, стрічками та букетиками колосків виготовлене під час барвінкових свят вишневе деревце або гілку сосни. Гільце символізувало незайманість, красу та молодість. Разом із завиттям гільця виготовляли маленьку квітку або вінки для молодого і молодої.

На долівці розстеляли біле полотно, на яке ставили хлібну діжу, зверху клали подушку. Наречена сідала на неї (на Прикарпатті — на застелене кожухом ярмо), після чого брат розплітав їй косу, а дівчата прикрашали голову весільним вінком. У давніші часи все це робила мати.

Старша дружка (весільна матка) чіпляла молодому вінок до шапки чи капелюха, садовила біля нареченої на кожух і накривала їх рушником або посипала житом.

Після цього молодих називали князем та княгинею, вони збирали дружину (весільний поїзд) і йшли запрошувати рідню та сусідів на весілля.

Весільний поїзд

Весільний поїзд найчастіше був дуже великим, що підкреслювало урочистість події. Групу нареченого представляли старший бо-

ярин, бояри, світилки, а нареченої — старша дружка, дружки, брати. Усі вони разом складали почет молодих, на початку весілля перебували у протиборстві, на закінченні — у порідненні.

Майже всі весільні гості мали свої весільні чини.

Староста (сват) починав сватання, ділив коровай, виголошував прощі, у деяких місцевостях надягав намітку нареченій тощо. У парі зі старостою виступала його дружина — старостина (сваха, свашка), яка брала участь в обміні подарунками, хлібом, у покриванні молодої.

До почту молодих входили весільні чини, які виконували одномоментні функції: приданки, закосяни, свашки виконували обряд пов'язування намітки; світилка стежила, щоб не згасли свічки при виконанні обряду посаду; брат продавав сестру-наречену; солов'ї (хлопці, родичі молодої) продавали її придане.

Серед весільних чинів були й вінкоплетниці, коровайниці, візники (возниці, кодаші), гудаки (веселики, музики), кошельник (при обдаровуванні); весільні атрибути несли хорунжий і прапор.

Найповажніші весільні чини перев'язувалися рушниками, інші чіпляли букети на одяг і квітки на капелюхи.

Бгання короваю

Один із найпоширеніших весільних обрядів, який символізував освячення громадою нової родини.

Випікали багато видів весільного хліба: коровай, дивень, гільце, шишки, гуски, калачики. Головним весільним хлібом був коровай. Бгали його у п'ятницю або суботу в домі молодої (у східних районах), у родичів (Поділля та Волинь) або ж в обох молодих. Нерідко в ритуалі брали участь родичі з обох боків.

Робили коровай спеціально запрошені заміжні жінки, які приносили з собою борошно, яйця та сало. Вважалося доброю ознакою, коли коровайниць була непарна кількість (найкраще сім). Щоправда, у деяких районах запрошували парне число жінок, щоб молоді увесь вік прожили в парі. Коровайниці мали перебувати у першому шлюбі та жити в злагоді.

Коровайниць зв'язували рушником, і вони мусили все робити разом: місити тісто, виліплювати оздобу, обмивати руки. Існувало повір'я, що вдало спечений коровай принесе молодим щастя,

тріснутий — розлучення, а покручений — злу долю. Тому коровайниці «улещували» коровай приказками та піснями.

Кожен із весільних хлібів мав своє призначення: з паляницею йшли свататися, з шишками та калачем запрошували на весілля, голубки та гуски дарували коровайницям. Коровай був окрасою весільного столу, символом достатку й щастя, а наприкінці весілля його розподіляли між усіма присутніми.

Запросини

Передбачали збір дружини (весільного поїзда) та запрошення гостей. Запросини проводили у неділю зранку. У супроводі бояр та дружок матері молодого й молодої виряджали своїх дітей на запросини. Молода в національному вбранні, з квітками та стрічками обходила хати й дарувала господарям шишки, промовляючи: «Просили вас батьки, і я вас прошу прийти на малий час — на весілля до нас». У південних районах найчастіше запрошував молодий, у Карпатах — посередники (звачі), на Поділлі молоді ходили на запросини разом. Як правило, запрошували родичів, сусідів та знайомих, а у невеликих селах — усіх мешканців. Не годилося запрошувати під час випадкових зустрічей на вулиці, що відбилося в прислів'ї: «Просили по дорозі, щоб не були на порозі».

Виряджения молодого

Це початок посаду молодих. Виряджала молодого мати, напинаючи на нього вивернутий вовною наверх кожух та обсипаючи зерном та дрібними грішми. Потім молодий у супроводі весільного почту їхав по наречену. Зустрічала почет мати молодої, благословляла заручених на вінчання, а потім зустрічала їх після нього. Зустріч відбувалася біля порогу оселі нареченої. Молоді тричі вклонялися батькам, а ті підносили їм хліб-сіль. У Карпатах, на Поліссі та в окремих районах Західного Поділля молодих зустрічали також із медом. Нерідко мати зустрічала молодих у вивернутому кожусі — щоб зять був багатий. Було декілька викупів за наречену. Перший улаштовували у вигляді перейми неодружені хлопці на знак того, що відпускають дівчину з молодіжної громади. Повторювався викуп біля воріт хати нареченої (ворітна) — за право вступу молодого на територію іншого роду, потім у сінях — за місце біля нареченої. Останній викуп — весільний пропій — відбувався наприкінці весілля.

Посад

Складався з кількох частин. Перший посад молодого і молодої відбувався переважно нарізно, вдома у кожного з них. Молодих виводили на посад, подавши до рук хустку, садовили на кожух на покуті. Перед тим кожного з молодих благословляли батьки. У деяких місцевостях молодій устеляли дорогу сувоями полотна. Другий посад був спільним для обох молодих на весіллі. Третій посад — це посад молодої після шлюбу, так звані очіпини, що символізували перехід молодої з дівочого стану до стану молодиць. На посад, як правило, заводили мати, брат, староста або боярин.

Вінчання

Запроваджувалося Синодом протягом XVII — XVIII ст. Спочатку населення негативно сприймало цей обряд, оскільки він суперечив народним весільним звичаям. Повінчані молоді нерідко жили нарізно, поки не справляли традиційне весілля. Але, перед тим як йти до церкви, молоді просили з хлібом-сіллю у батьків благословення.

На Гуцульщині вінчання звалося прощею: молодий і молода тричі обходили довкола столу і просили батьків пробачити за все, чим завинили перед ними. Ідучи до церкви, молода нерідко клала собі за пазуху залізний ключ або цілушку хліба. Виходячи з храму, молоді з'їдали хліб, щоб жилося багато. Під час вінчання дружки тримали на правому плечі молодого хлібину зі свічкою, а над лівим плечем молодої — перемітку.

Покривання

Символізувало перехід молодої до заміжнього стану. Обряд був продовженням посаду молодих, а розпочинався розподілом короваю. Поділ весільного хліба та спільне його з'їдання молодими символізували створення нової сім'ї.

Потім молоду садовили на діжу, брат або приданка розплітали їй косу і мастили волосся маслом чи медом. На Поділлі втинання

коси здійснював молодий: посадивши наречену собі на коліна, відрізав косу ножицями. На Закарпатті зберігся обряд відсікання коси. Після церковного вінчання розпочиналися танці, під час яких молодій обтинали косу. Молодий серед танцю мав виявити таку спритність, щоб єдиним ударом топірця повністю відрубати косу. Після цього родичі молодої приймали хлопця до своєї родини. Відрізавши косу, молоду покривали очіпком. За ритуалом вона мала двічі його зривати і тільки на третій раз корилася долі.

Придане (посаг)

Посаг складався з двох частин: худоби і скрині. Худобу, певну суму грошей, клаптик землі виділяв батько, скриню дівчина готувала собі сама. Скриня містила постіль, рушники, одяг, а також стрічки й хустки, якими дівчина мала обдаровувати весільних гостей. Закінчували готувати посаг у передостанній день весілля. Після обряду пов'язування молодих його врочисто везли до нареченого. Скриню супроводжували брати й свахи, які дорогою показували посаг гостям і односельцям. Посаг мав свідчити не стільки про статки, скільки про працелюбність молодої. Якщо посаг характеризував дівчину як старанну робітницю, її почет зустрічали хлібом-сіллю. А молодий мав сплатити нареченій віно — своєрідний викуп, вартість якого дорівнювала вартості посагу.

Розхідний борщ

Калачини (Гуцульщина), честь, дякування (Львівщина), хлібини (Хмельниччина, Волинь) або розхідний борщ відбувався, як правило, через місяць після весілля у батьків молодої, куди приходили на гостину молоді з найближчими родичами та батьками молодого. За звичаєм, молоді дякували своїм батькам, даруючи їм по дванадцять калачів, а батьки обдаровували молоде подружжя полотном та перемітками. У Карпатах був поширений обряд міни — відвідування молодими батьків дружини. Під час гостини тесть віддавав зятю те, що обіцяв (міняв) йому, коли укладав шлюбну угоду. Протягом перших місяців шлюбу влаштовували й сватини — жіночу вечірку в домі молодої, куди запрошувалися свахи; гостину — відвідування молодою своїх батьків; пропій — пригощання молодими весільних батьків та гостей, щоб запити своє господарство.

Поховальна обрядовість

Поховальна обрядовість була спрямована на допомогу родині небіжчика в його похороні, шанування померлого та прилучення до культу предків. Вона складалася з двох основних частин — похорону й поминок.

Сповіщення

Коли вмирала людина, про це сповіщали всіх родичів та односельців. З цією метою на вікна хати, де лежав небіжчик, вивішували білі хустки чи перемітки, дівчата розпускали волосся, чоловіки ходили без головних уборів. У Карпатах розкладали перед хатою покійного велике вогнище, на Лемківщині у вікні хати, де був небіжчик, ставили свічки, гуцули ж сурмили у трембіти. Також у деяких місцевостях дзвонили «по душі», і всякий, хто чув, зупинявся на дорозі, кидав на хвилинку свої справи та, перехрестившись, проказував: «Царство Небесне душі померлого».

Похорон

Смерть людини завжди сприймалась як велике горе і разом із тим як звичайна необхідність: «Якби не вмирали, то б під небо підпирали». Небіжчиків обмивали і вбирали в новий одяг. Літніх людей одягали переважно у темні кольори (бойки, навпаки, вбирали покійного в біле, а гуцули завивали в біле полотно), молодих дівчат — у спідниці синього, зеленого та жовтого кольорів, які в народі вважалися жалобними. З жінок знімали усі прикраси, пов'язували хусткою або надягали намітку. Чоловіків ховали без головних уборів, але клали у труну шапку чи капелюха. Неодружених померлих вбирали у весільний одяг. Дівчат ховали у вінку зі стрічками або фаті, на руку ліпили перстень із воску, до правої руки прив'язували весільний рушник, розплітали волосся. Нео-

друженого ж хлопця так само вбирали у весільний одяг із квітками, рушниками, червоними хустками.

Прощатися з небіжчиком приходили всі односельці, клали йому на груди гроші, молилися, а потім віталися з ріднею. Було прийнято вітатися не традиційним «добридень», а спеціальною формою — «здорові будьте». У гуцульських селах до хати померлого сходилися зі свічками, влаштовуючи там моління, а молодь неподалік влаштовувала ігри, щоб розігнати тугу в домі. На Поліссі в хаті мерця поводили себе спокійно, не робили нічого зайвого, що могло порушити тишу й спокій. Небіжчика було заведено одспівувати.

На цвинтар покійника супроводжувала похоронна процесія: попереду несли хрест, за ним — домовину, а далі йшли родичі та односельці. У давніші часи перед домовиною несли миску з коливом, а позаду вели худобу. Перед тим як опускати труну в могилу, родичі оплакували небіжчика (у гуцулів сурмили у трембіти). У могилу кидали три грудки землі та гроші. Закінчувався похорон тим, що біля могили покійника з'їдали коливо на знак згуртування всіх живих.

Під час похорону неодружених виконувалися суто весільні звичаї та обряди: обирали весільний поїзд, запрошували бояр та дружок. Померлого хлопця чи дівчину називали князем чи княгинею. Більше того, їм обирали князя або княгиню серед живих, які деякий час грали ці ролі. На могилі дівчини обов'язково закопували весільне деревце.

Проща

У день похорону присутні прощалися з покійником, ніби прощали всі його провини. Коли виносили труну з дому, то, за давньою традицією, її тричі опускали на поріг. Щоб покійник ніколи не повертався додому, швидко закривали двері, кропили свяченою водою місце, де він лежав, замітали хату або клали сокиру.

На Гуцульщині, перед тим як рушати на цвинтар, на подвір'ї усі ставали на коліна перед домовиною, а родичі померлого прихиляли голови до віка труни. Священик виголошував прощу, тобто від імені померлого прощався з рідними й близькими. Після цього сім'я покійника роздавала людям поману — пам'ятку про померлого (сердаки, сорочки, хустини тощо). По закінченні прощі на користь усіх присутніх жертвували біле теля, лоша, ягня, а після поховання робили поману в церкві.

Труну з покійним до могили несли родичі та близькі, яким перев'язували руку білою хустиною. За давніших часів небіжчика везли на цвинтар саньми, запряженими волами, а попереду їхав на коні священик.

Поминки

Поминки — звичай вшанування померлого. Поминали покійника одразу ж після похорону, а також на дев'ятий (дев'ятини) та сороковий (сороковини) дні й за рік (роковини). Крім того, щороку через тиждень після Великодня (на Поділлі — на Зелені свята) влаштовували поминки — проводи (гробки) в пам'ять усіх померлих предків. І сьогодні люди сім'ями йдуть до цвинтарів — прибирають могили, улаштовують ритуальне пригощання, залишають страви, квіти та стеблини «татарського зілля», яким здавна квітчали не тільки могили, а й власну оселю у клечану суботу.

Одразу після похорону в домі померлого робили поминальний обід з обов'язковою ритуальною стравою — коливом. У гуцулів робили обід іще до похорону, коли небіжчик лежав у хаті. На стіл ставили пироги, бринзу, м'ясо, а поверх усього калачі. Запалювали свічки, священик виголошував «вічну пам'ять», після чого свічки гасили, а всім присутнім роздавали калачі. На дев'ятий день після смерті також робили поминальний обід у хаті померлого, а до церкви несли дев'ятину — сир, масло, бринзу, горох. Звичай зобов'язував рідних померлого протягом шести тижнів щонеділі приносити до церкви калачі за душу померлого, а через три місяці і півроку класти на могилу ритуальну страву.

Голосіння

Один із важливих елементів у системі поховально-поминальної обрядовості. Основними тематичними складниками в голосіннях були висловлювання хвали покійникові, жалю з приводу його смерті, співчуття родині, що втратила близьку людину.

Зазвичай голосили при померлому, коли хтось із хатніх вичитував біля небіжчика; коли йшли за домовиною близької людини; дома, найчастіше на самоті, сумуючи за померлим.

Найхарактернішою ознакою голосінь були звертання до померлого як до живого. У більшості випадків використовувалася форма запитань.

Куди йде? «Моя ти дитинко солодка, моя! Куди ж ти йдеш від мене, куди?»

Коли прийде, припливе, прилетить у гості? «Коли ж мені тебе в гості дожидать? І коли ж мені ті столи застилать і кубочки наповнять, а тебе в гості дожидать?»

В якому вигляді? «Моя дочко, моя голубочко! Моя дочко, моя коханочко! Моя швачко, моя й прачко! Моя іскальнице, моя вимітальнице! Коли ж ти прийдеш до мене в гості? Коли ж ми побачимось, коли ж ми порадимось? Якби я знала, я б тобі віконечка і дверечка відчиняла й стежечку промітала, моя дочко, моя павочко! Моя дочко, моя зозуле! Яку ти мені звісточку подаватимеш? Чи тебе виглядати з поля, чи тебе з моря? Чи з високої могили, чи з далекої України».

Зародилося голосіння, на думку деяких дослідників, з окликів болю з приводу втрати дорогої людини. Воно покликане було звеличити прилюдно небіжчика, тому голосіння стало складовою частиною похорону.

Мій таточку, мій ріднесенький!
Мій таточку, мій старесенький!
Нащо ж Ви нас покидаєте?
Кому Ви нас доручаєте?
Чи Ви дубові сухому,
Чи Ви батенькові чужому?
Чи холодній стіні,
Чи чужій, мій таточку, чужині?
Сухий дуб, мій таточку, не розів'ється,
А чужий батенько до нас і не обізветься.
Холодна стіна не гріє,
А чужа чужина не пожаліє.
Та лучше ж мені, мій таточку,
важкий камінь котить,
Ніж чужому батенькові годить.

Та я чужому батенькові зроблю ділечко,
та й переробиться,
А скажу словечко, та й переговориться.
Та мое ділечко, мій таточку, не в лад,
Та мов словечко не так.
Та відкіля Вас, мій таточку, виглядать,
Та відкіля Вас і визирать?
Чи Вас з поля, чи вас з моря,
Чи з високої гори,
Чи з чужої чужини?
Не ідіть, таточку, полями, бо ніжки поколете,
Не ідіть, таточку, берегами, бо потонете:
Ідіть, таточку, тими дорожками, куди й ми ідемо,
Да ми за Вами слізоньками стежки проллємо.
Та на яких Вас, таточку, святках дожидать,
Коли задля Вас столи застилать?
Чи на Різдвяних святках?
Чи на Великодніх святках,
Чи на святу неділеньку?
На Різдвяних святках сніжки
стежки-дорожки позамітають,
На Великодніх святках великими водами
позаливають,
На Святу неділоньку споришами
позаростають.
Чи будем спориші стругать,
Свого батенька в гостоньки дожидать.
Та й садочки цвітуть і зозуленьки кують.
А я вийду водиці брать
та буду соловейків питать:
Ви, зозуленьки сивесенькі,
Соловеєчки малесенькії,
Високо літаєте,
Багато світа видаєте, —
Чи ви не чули моего батеньки ріdненького,
Чи не бачили моего батеньки старенького?
Зозуленьки літають та кують,
Бідним сиротам жалю завдають.

Трудова обрядовість

Свято першої борозни

Стародавня народна традиція, початок оранки, сівби. Від успіху цих робіт залежав добробут селянина і його родини протягом усього року.

Звичаї, пов'язані з першою оранкою, сівбою, з давніх-давен складалися з освячення плуга, першої борозни, покладання свяченого хліба на перші скиби зораної землі, щоб родила нива, а також яєць і срібних монет для чистоти хліба.

Перед тим як виїжджати в поле, родина збиралася в хаті, перед образами запалювали свічки і молилися Богові. Потім свяченою водою кропили волів чи коней. Виїжджаючи, співали жартівливих пісень.

Коли доорювали до дороги, то вдавалися до замовлянь, прикликаючи собі «віщим словом» удачу. Закінчувався день святковою вечерею. Погоничеві обов'язково діставався подарунок: картуз чи сорочка.

Ранньої весни священик відслужував молебень з освяченням хлібних зерен.

Збираючись сіяти, надягали сорочки, у яких причащалися під час останнього говіння в церкві. Робилося це для того, щоб не було бур'яну і будяків поміж хлібом. Перед сівбою, як і перед оранкою, вся сім'я молилася Богові. Господар брав у руки хрест

(хлібчик відповідної форми, спечений на середохресному тижні) і клав його в борозну на завороті — там, де востаннє повернувся плуг. Потім ставав обличчям до сонця і читав «Отче наш», набирав повні жмені зерна і кидав його навхрест, примовляючи: «Уроди, Боже, і на чужу долю!» Тоді починав сіяти. А коли починав волочити, обійшовши ниву навкруги, то зупинявся біля хреста, брав його в руки, кидав шапку і хрестився. Потім ламав хрест на шматки, розмочував у воді, їв сам і давав їсти всім учасникам сівби, зосібна й тваринам.

На Лівобережжі господар перед тим, як сіяти, хрестився й з'їдав благовіщенську проскуру.

Засівати першу ниву годилося натщесерце (щоб хліб родив) і з молитвою (щоб чиста нива був). А дехто під час сіяння примовляв: «Уроди, Боже, добрий овес на мій хрест» або «Уроди, Боже, з сівка та три мішка: мірочку попові, коробочку дякові, аківшик півникові. За те йому, що він пісеньку співає, хазяїна врожаєм розвеселяє».

Не можна було під час сівби лаятись та кричати навіть на тварин (бо будяки родитимуть).

Коли робота на ниві вже була закінчена, господар молився Богові, а потім говорив: «Нивко, нивко, верни мою силку!»

Проводи на полонину

Свято пов'язане з літнім вигоном худоби. Відзначалося в день святого Юрія — покровителя хліборобства й скотарства.

Свято склалося на основі давніх традицій жителів Карпат (гуцулів, бойків), згідно з якими вигін худоби на літування проводився урочисто, з магічними обрядами, піснями й танцями. Метою було очистити свійських тварин від усього злого, а те зло примусити увійти в якийсь сторонній предмет. Використовували різні засоби очищення: вогонь, свячену воду, молитви, замовляння, биття тварин гілкою свяченої верби тощо. На Прикарпатті ґаздиня виносила худобі залишки свяченої паски або хліба й годувала її на щастя. Ґазда вирізував кілька дернин із зеленою травою, клав з обох боків воріт і застромляв у них гілочки квітучого терну. Крізь такі ворота свяченою вербою виганяли худобу.

Напередодні свята на місце літнього табору виряджали старшого — ватага, який головував у всіх справах. Промовляючи молитву, він відчиняв двері господарських споруд, спостерігав за тим, як готували місце для ритуального багаття — ватрище, кидав у нього підкову, яка мала охороняти табір від блискавки та грому. Потім ватаг брав загострене з обох кінців сухе поліно зі шматочками гноту й швидким тертям за допомогою кременя здобував «живий вогонь» (ватру). Давши ватрі розгорітися, ватаг набирав жару і, нашіптуючи молитву, кидав його у воду. Потім тією водою кропив навхрест усі будівлі та маржину (худобу), яка вже надійшла (решта води зберігалася в пляшці до кінця сезону). Потім ватру врочисто заносили і клали на ватрище. Цей вогонь підтримувався протягом усього літування. Восени, відходячи додому, ватрище не гасили, а давали можливість згаснути самому.

Узявши з ватрища розжарену скіпку, ватаг обходив усі будівлі, читаючи «Отче наш». Потім клав її на ворота, через які мусила ввійти череда. Прийнявши череду, окропивши її водою та очистивши «живим вогнем», готували вечерю. Коли всі приготування закінчувались, ватаг трембітою скликав пастухів до спільної молитви.

Подібні ритуали супроводжували й повернення худоби з полонини.

Свято першого снопа

Обряд, в основі якого лежить народна традиція зажинків. За народними уявленнями, обрядові дії, пісні тощо могли забезпечити добре збереження врожаю.

Вийшовши в поле на зажинки, господиня розстеляла скатертину або рушник із хлібом-сіллю та свічкою. На узбіччі вона зупинялася і тричі вклонялася ниві, промовляючи: «Дай, Боже, легко почати, а ще легше дожати». Жнива починали в так звані легкі дні — вівторок, п'ятницю. Бажано було також, щоб це збігалося з молодим місяцем. Як правило, починав косити найшанованіший у селі чоловік, у якого в руках робота «кипіла». Щоб не боліла спина, за пояс втикали гілку ясеня або дуба.

У деяких місцевостях перший зажинок робила господиня. Трьома захватами лівої руки вона стинала одну жменю, потім іншу і клала їх навхрест на обочині. Ці жменьки мали тут пролежати до кінця жнив. Іноді першу жменю відносили до комори, де вона лежала аж до Нового року. Напередодні цього свята її вносили до світлиці, щоб поворожити на багатий урожай.

Перший сніп, який обмолочувався окремо, ставили в хаті на почесному місці під образами — покуті. Зерна з нього святили у церкві, а перед сівбою змішували з насінням. Соломою з першого снопа годували корів, щоб не хворіли. Інколи зажинки робили у присутності священика.

Робили ще й закрутку, щоб рука лихої людини не могла зіпсувати хліба: коли жінки приходили в поле на зажинки, одна з них, узявши жменю колосся, закручувала його вузлом. Інші в цей час співали пісень.

Обжинки

Обжинки — це кінець жнив. Назва походить від слова «обжинатися», тобто «закінчувати жнива». В західних областях поширена назва дожинки. Головною метою обжинків було — забезпечити майбутній урожай.

В останній день жнив женці збирались гуртом на чиємусь лану і, співаючи, в'язали останній сніп. Вважалося, що в цьому снопі зібрана вся життєдайна сила поля. У різних місцевостях він мав свою назву: іменник, дідух тощо. Його прикрашали калиною, квітами, перев'язували стрічками і врочисто заносили до хати. На Новий рік його ставили на покуті, а виходячи в поле для першого засіву, домішували до насіння вимолочені з нього зерна.

Важливе значення мав і обряд завивання спасової бороди (на Поліссі — перепелиця, на Волині — коза). «Бородою» була невелика кількість нескошених колосків, які залишали в полі, щоб забезпечити родючість на наступний рік. Між стеблами розпушували землю і засівали її зерном із трьох колосків. «Бороду» перев'язували червоними нитками або стрічками. У деяких місцевостях поруч клали скибку хліба та трохи солі, ставили воду і співали: «Оце тобі, борода, хліб, сіль і вода!» Потім приказували:

«Роди, Боже, на всякого долю — і на бідного, і на багатого!» По закінченні жнив женці качалися по полю, щоб на той рік спина не боліла, а також щоб мати-земля повернула втрачені сили.

Жінки ворожили на врожай, тричі кидаючи позад себе серпа. Якщо він, падаючи, вдарявся гострим кінцем об землю, то в наступному році можна було чекати на врожай, а як тупим або держаком — погана прикмета.

Співали обжинкові пісні, які славили працелюбність. Яскравим моментом був вибір царівни — дівчини або жінки, яка відзначилася під час жнив. На голову їй надягали найпишніший вінок із колосся та квітів і, співаючи, вели її в село. На Поділлі робили ще й так звану квітку — сплітали разом п'ять або шість невеличких снопиків.

«Перегоня» на цукрових буряках

Серед стародавніх хліборобських звичаїв є вже чимало й таких, які поволі відмирають і забуваються. До таких призабутих звичаїв належить і «перегоня» на цукрових буряках.

На Київщині, наприклад, існувало декілька варіантів святкування цього обряду. За одним із них, дівчата й хлопці після прополки буряків обмотували обрану дівчину всю до ніг червоними поясами, що знімали із себе, залишаючи тільки місце для очей. Руки дівчина підносила над головою, які теж обмотували червоним поясом, а між долоні вставляли квітку. Шию обв'язували білою хусткою, щоб знати, де голова. На таку дівчину казали «перегоня». Вона йшла попереду й весь час кланялася. Коло неї йшов парубок, так званий її чоловік, якого називали козаком. Він теж був обв'язаний навхрест червоними поясами. За «перегонею» йшли дівчата й парубки, всі гуртом співали й танцювали. Якщо «перегоня» була високою, то вона йшла пішки, а якщо невеличка на зріст, то ставала на плечі одному низенькому парубкові. З двох боків її піддержували, щоб не впала, ще двоє хлопців, на яких казали підпірки. Так «перегоню» несли удвір до пана, там вона кланялася йому, а він платив їм за роботу. Тоді всі розходилися.

За іншим, дівчину обмотували поясами, а голову — стрічкою чи хусткою, залишаючи відкритими тільки очі, ніс і рот, щоб її не

можна було пізнати. На голову одягали вінок зі стрічок і польових квітів, за нього застромляли дві обмотані хусточками ложки, наче роги, а вся дівчина була схожа на козу. Далі вибирали двох охочих хлопців. Одному з парубків «перегоня» ставала на праве плече однією ногою, а другою — іншому парубкові на ліве плече. Хлопці держали сапилна (держак сапи), за які трималася дівчина. «Перегоня» йшла до панського двору попереду, за нею грав скрипач, а далі йшли дівчата й хлопці. Там ставали півколом, а «перегоня» й скрипач посередині. Всі танцювали під музику, а «перегоня», стоячи на плечах у парубків, «чудила» (робила різні чудні рухи). Наприкінці вона злазила з плечей та йшла до пана. Він давав їй гроші, потім вона, як і всі інші, танцювала; а після цього всі розходилися.

На Черкащині існував подібний на «перегоню» звичай. Після закінчення жнив обирали дівчину, обвивали її рядном, а сплетені пальці рук, що були підняті над головою, обв'язували хусточкою, наче голівку. Талію перев'язували перевеслом. Руками дівчина робила різні рухи, то згинала їх, то випростовувала наперед, то здіймала над головою. Дівчина йшла пішки, а поруч із нею несли вінок із пшениці. Так люди гуртом йшли до панського двору, де їх пригощали, і згодом вони розходилися по домівках.

Післямова

Україна — це держава зі славетною історією, неповторною культурою і чарівною природою. Бути справжнім українцем — означає любити, вивчати й берегти духовні цінності та традиції свого народу. На сторінках цієї книжки ви знайдете розповіді про найцікавіші народні обряди та звичаї, побут і дозвілля українців. А різноманітні ілюстрації допоможуть скласти найповніше уявлення про дивовижний світ української минувшини, бо тільки осмисливши минуле, пізнавши витоки своєї культури та історії, можна й краще зрозуміти сьогодення, і уявити майбутнє. Тож пам'ятайте та передавайте нащадкам найцінніший скарб, виплеканий українським народом.

Енциклопедія стане в пригоді тим, хто цікавиться питаннями культури українського народу, його історією, звичаями та традиціями.

Література та інші джерела

Абельмас Н. В. Українська кухня / Н. В. Абельмас. — Донецьк: БАО, 2004.

Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: іст.-етногр. дослідження / Л. Ф. Артюх. — К.: Наук. думка, 1977.

Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представленнях восточных славян / А. К. Байбурин. — Л.: Наука, 1983.

Баран В. Д. Давні слов'яни / В. Д. Баран. — К.: ВД «Альтернативи», 1998.

Білан М. Український стрій / М. Білан, Г. Стельмащук. — Л., 2000.

Білецька В. Українські сорочки, їх типи, еволюція і орнаментація / В. Білецька // Матеріали до етнології та антропології. — Львів, 1929. — Т. 21—22, ч. 1.

Богород А. Календар в історії народів / А. Богород // Сварог. — 1997. — Вип. 5

Богород А. Український народний танець у писемних джерелах / А. Богород // Дивослово. — 1997. — № 7.

Бойківщина: іст.-етногр. дослідження / за ред. Ю. Г. Гошка. — К., 1983.

Бойко В. М. Українські народні традиції в сучасному одязі / В. М. Бойко. — К., 1970.

Болтарович З. Є. Українська народна медицина. Історія і практика / З. Є. Болтарович. — К.: Абрис, 1994.

Боньковська С. М. Ковальство на Україні XIX — поч. XX ст. / С. М. Боньковська. — К.: Наук. думка, 1991.

Борисенко В. К. Весільні звичаї та обряди на Україні / В. К. Борисенко. — К., 1988.

Бромль Ю. В. Этнография восточных славян: очерки традиционной культуры / Ю. В. Бромль, К. В. Чистов. — М., 1987.

Будзан А. Художні вироби з бісеру / А. Будзан // Нар. творчість та етнографія. — 1976.

Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях. / Г. Булашев. — К.: Довіра, 1992.

Бутнік-Сіверський Б. Українське радянське народне мистецтво (1917—1941) / Б. Бутнік-Сіверський. — К., 1966.

Бутнік-Сіверський Б. Українське радянське народне мистецтво (1941—1967) / Б. Бутнік-Сіверський. — К., 1970.
Вакулик П. Г. Оповіді про дерева / П. Г. Вакулик. — К.: Урожай, 1991.
Расіна О. Літопис українського одягу / О. Расіна. — К., 2002.
Вербенець О. Великодній кошик. Обряди і страви Великодніх свят / О. Вербенець, В. Манько. — Львів: Свічадо, 2010.
Виноградова Л. Н. Венок погребальный; Вода; Колядование / Л. Н. Виноградова // Славянские древности: этнолигнв. слов.: в 5 т. — М.: Междунар. отношения, 1995. —
Т. 1 — 1995.
Т. 2. — 1999.
Войтович В. Українська міфологія / В. Войтович. — К.: Либідь, 2005.
Воропай О. Звичаї нашого народу. (Етногр. нарис) / О. Воропай. — Т. 1, 2. — К.: Оберіг, 1991.
Гасюк О. Художнє вишивання: альбом / О. Гасюк, М. Степан. — К., 1989.
Герус Л. М. Українська народна іграшка / Л. М. Герус. — К.: Балтія-Друк, 2007.
Гнатюк В. М. Похоронні звичаї і обряди: етногр. зб. / В. М. Гнатюк. — Львів, 1912. — Т. 31, 32.
Голець Я. Таємниці писанок / Я. Голець // Пам'ятки України. — 1989. — № 3.
Головацький Я. Ф. Виклади давньослов'янських легенд, або міфологія / Я. Ф. Головацький. — К.: Довіра, 1991.
Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Т. О. Гонтар. — К., 1979.
Гошко Ю. Г. Населення українських Карпат XV — XVIII ст. Заселення. Міграції. Побут / Ю. Г. Гошко. — К.: Наук. думка, 1976.
Гура А. В. Символика животных в славянской народной традиции. (Традиционная духовная культура славян / Современные исследования) / А. В. Гура. — М.: Индрик, 1997.
Гуцульщина: іст.-етногр. дослідження / за ред. Ю. Г. Гошка. — К., 1987.
Данилюк А. Українська хата / А. Данилюк. — К.: Наук. думка, 1991.
Де живе жар-птиця?: збірник / І. І. Гурин. — К.: Веселка. 1991.
Дитинець Е. М. Українське народне мистецтво. Вишивання і низування: альбом / Е. М. Дитинець. — К.: Вища шк., 2004.

Дитячі ігри та розваги / [упоряд. І. Січовик]. — К.: Просвіта, 2004.
Довженко Г. Літала сорока по зеленім гаю / Г. Довженко // Дитячі та молодіжні українські народні ігри. — К., 1990.
Доманицький В. Народний календар у Ровенськім повіті Волинської губернії / В. Доманицький // Матеріали до укр. етнології. — Львів, 1912. — Т. 15.
Донців Д. Де шукати наших традицій / Д. Донців. — Львів, 1938.
Драгоманов М. П. Малорусские народные предания и рассказы / М. П. Драгоманов. — К., 1876.
Дубовіс Г. О. Українська кухня: повне зведення рецептів нац. кухні XVIII — XXI ст. / Г. О. Дубовіс. — Х.: Фоліо, 2006.
Дудар О. Художнє ткацтво Полісся / О. Дудар // Народні художні промисли України. — К., 1979.
Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність / за ред. В. Ф. Горленка. — К., 1986.
Етнографія України: навч. посіб. / за ред. С. А. Макарчика. — Львів: Світ, 1994.
Жолтовський П. М. Український живопис XVII — XVIII ст. / П. М. Жолтовський. — К., 1978.
Жук А. К. Українські народні килими (XVII — поч. XX ст.) / А. К. Жук. — К.: Наук. думка, 1966.
Закарпатські народні страви / [упоряд. М. А. Міцко]. — К.: Техніка, 2007.
Захарчук-Чугай Р. Українська народна вишивка / Р. Захарчук-Чугай. — К., 1988.
Здоровега Н. Нариси народної весільної обрядовості на Україні / Н. Здоровега. — К., 1974.
Злотницький Н. Ф. Квіти в легендах і переказах / Н. Ф. Злотницький. — К., 1992.
Золота книга українських традицій та звичаїв / І. Скрипник. — Донецьк: ТОВ Агентство «Мультипресс», 2011.
Золота сотня. Найкращі народні пісні України. — Тернопіль: Яблуко, 2009.
Золоті ключі: укр. нар. пісні. — К.: Музична Україна, 2010.
Зубрицький М. Народний календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів в тижні і до рокових свят. (Записи у Мшанці Старомiського повіту і по сусідніх селах) / М. Зубрицький // Матеріали до українсько-руської етнології. — Л., 1900. — Т. 3.

Іванків Є. Україна під могутнім покровом своєї небесної Захисниці. (Про осінній цикл українських Богородичних свят) // Народна творчість та етнографія. — 1998. — № 5—6.
Іваницький А. Українська народна музична творчість / А. Іваницький. — К., 1990.
Ігрові веснянки. — К.: Дмитренко, 2005.
Каменська Н. М. Костюм в Україні від Київської Русі до XXI ст. / Н. М. Каменська, С. І. Нікуленко. — Х.: Золоті сторінки, 2004.
Кара-Васильєва Т. В. Українська вишивка: альбом / Т. В. Кара-Васильєва. — Київ, 1993.
Кара-Васильєва Т. Українська вишивка / Т. Кара-Васильєва, А. Чорноморець. — К.: Либідь, 2002.
Карасьова К. В. Світ дитячої гри / К. В. Карасьова. — К.: Шкільний світ, 2010.
Качкан В. Жива глина. Мандрівка в минуле та сьогоднішнє Опішного / В. Качкан. — Опішне: Українське народознавство, 1994.
Килимник С. Український рік в народних звичаях в історичному освітленні / С. Килимник. — Вінніпег; Торонто, 1955—1965. — Т. 1—5.
Климець Ю. Купальська обрядовість на Україні / Ю. Климець. — К., 1989.
Ковальчук. О. В. Українське народознавство. Книга для вчителя / О. В. Ковальчук. — К.: Освіта, 1994.
Кожолянко Г. Етнографія Буковини / Г. Кожолянко. — Чернівці, 2001. — Т. 1-2.
Кожолянко Я. Ю. Буковинський традиційний одяг / Я. Ю. Кожолянко. — Чернівці, 1994.
Колотило К. Вишивка: альбом / К. Колотило; [авт.-упоряд. Д. І. Богданова]. — К.: Мистецтво, 1992.
Космічна О. Ю. Традиційне вбрання українців / О. Ю. Космічна. — К.: Балтія-Друк, 2008.
Костомаров М. Слов'янська міфологія / М. Костомаров. — К.: Либідь, 1994.
Кравець О. М. Сімейний побут і звичаї українського народу / О. М. Кравець. — К., 1966.
Кравченко П. Наша Україна крізь віки / П. Кравченко. — К., 1999.
Кращі страви української кухні / [упоряд. Д. Білик]. — Донецьк: БАО, 2004.

Круть Ю. З. Хліборобська народна поезія слов'ян / Ю. З. Круть. — К., 1973.
Крячковський Л. Сонце писанки / Л. Крячковський // Україна. — 1990. — № 15.
Кувеньова О. Ф. Громадський побут українського селянства / О. Ф. Кувеньова. — К., 1966.
Культура і побут населення України / за ред. В. І. Наулка. — К., 1991.
Культура і побут населення України. — К.: Либідь, 1993. — 288 с.
Курочкін О. В. Новорічні свята українців. Традиції і сучасність / О. В. Курочкін. — К.: Наук. думка, 1978.
Лазуренко В. М. Від роду до роду / В. М. Лазуренко. — Черкаси: Ваш Дім, 2004.
Лащук Ю. П. Українські кахлі IX — XIX ст. / Ю. П. Лащук. — Ужгород, 1993.
Левицький І. Світогляд українського народу. Ескіз української міфології / І. Левицький. — Л., 1877.
Лозко Г. С. Українське народознавство / Г. С. Лозко. — 3-тє вид., допов. та переоб. — К.: АртЕк, 2006.
Макарчук С. А. Етнографія України: навч. посіб / С. А. Макарчук. — Львів: Світ, 2004.
Максимович М. А. Дни и месяцы украинского селянина / М. А. Максимович // Собр. соч.: в 3 т. — К., 1877. — Т. 2.
Мандибура Д. М. Полонинське господарство Гуцульщини другої половини XIX — 30-х років XX ст. / Д. М. Мандибура — К.: Наук. думка, 1978.
Українська народна писанка / В. Манько. — Львів: Свічадо, 2008.
Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. А. Маркевич // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. — К.: Либідь, 1991.
Маслова Т. Орнамент русской народной вышивки / Т. Маслова. — М., 1978.
Матейко К. І. Український народний одяг / К. І. Матейко. — К.: Наук. думка, 1977.
Матейко К. І. Використання в сучасному одязі елементів традиційного вбрання / К. І. Матейко, С. Й. Сидорович // Нар. творчість та етнографія. — 1963.
Мицик В. Ф. Каша — мати наша: етнол. нариси / В. Ф. Мицик. — К.: Україна, 2002.

Мудрик С. Б. Рухливі ігри за народним календарем / С. Б. Мудрик. — Луцьк: [Б. в.], 2005.
Найден О. Орнамент українського народного розпису / О. Найден. — К., 1989.
Найкращі страви української кухні / [уклад. Т. Галушко]. — Х.: Книжковий клуб сімейного дозвілля, 2006.
Нариси історії українського декоративно-прикладного мистецтва. — Львів, 1969.
Народ скаже, як зав'яже. — Тернопіль: Підручники і посібники, 2008.
Народна архітектура українських Карпат XV — XX ст. / за ред. Ю. Г. Гошка. — К., 1987.
Народні загадки. — К.: Народознавство, 2003.
Народні художні промисли УРСР: довідник. — К., 1986.
Наулко В. И. Развитие межэтнических связей на Украине / В. И. Наулко. — К., 1975.
Наулко В. І. Український етнос в часі й просторі / В. І. Наулко // Берегиня. — 1992. — № 1.
Николаева Т. А. Украинская народная одежда: Среднее Поднепровье / Т. А. Николаева. — К.: Наук. думка, 1987.
Ніколаєва Т. О. Історія українського костюма / Т. О. Ніколаєва. — К.: Либідь, 1996.
Новикова М. Коментар / М. Новикова // Замовляння. — К.: Дніпро, 1993.
Носаль І. М. Від рослини — до людини / І. М. Носаль. — К.: Наука, 1992.
Пепа В. Ключі од вирію / В. Пепа. — К., 1990.
Подаруй ми писаночку: вист. дит. мал.: альбом / [упоряд. М. Бойко]. — 2-ге вид., допов. — Львів: Каменяр; Гердан Графіка, 2001.
Позивайло О. Українська академічна керамологія XXI ст. Теорія, історія, сучасний ужинок, майбутній поступ / О. Позивайло. — Опішне: Українське Народознавство, 2007.
Полікарпов І. С. Вироби народних промислів України / І. С. Полікарпов, Є. М. Стефаник, О. О. Тимченко. — Львів: ЛКА, 2003.
Потапенко О. Богородиця; Вікно; Ворота та ін. / Потапенко О. // Словник символів. — К., 1997.
Потебня А. О некоторых символах в славянской народной поэзии. О связях некоторых представлений в языке. О купальских огнях. О доле и сродных с нею существах / А. Потебня. — Изд. 2-е. — Х., 1914.
Презлята Г. Народні ігри та забави у формуванні фізичного гарту / Г. Презлята // Вісн. Прикарпатського університету. Фізична культура. — Івано-Франківськ: Прикарпат. нац. ун-т, 1995. — Вип. 2.
Рыбаков Б. А. Язычество древних славян/ Б. А. Рыбаков. — М.: Наука, 1981.
Самойлович В. Народное архитектурное творчество / В. Самойлович. — К., 1989.
Самойлович В. П. Українське народне житло / В. П. Самойлович. — К., 1972.
Свид С. П., Проців В. І. Художні техніки / С. П. Свид, В. І. Проців. — К.: Рад. шк., 1977.
Світ української писанки: наук.-попул. вид. — К.: Кондор, 2005.
Скарбниця народної мудрості. — Х.: Фоліо, 2007.
Скрипник Г. А. Етнографічні музеї України / Г. А. Скрипник. — К.: Наук. думка, 1989.
Скуратівський В. Русалії / В. Скуратівський. — К.: Довіра, 1996.
Скуратівський В. Святвечір: у 2 кн. / В. Скуратівський. — К.: Перлина, 1994.
Скуратівський В. Т. Український народний календар. / В. Т. Скуратівський. — К.: Техніка, 2003.
Спаський І. І. Дукати і дукачі України / І. І. Спаський. — К., 1970.
Стельмах Г. Ю. Історичний розвиток сільських поселень на Україні: іст.-етногр. дослідження / Г. Ю. Стельмах. — К., 1964.
Стельмащук Г. Г. Традиційні головні убори українців / Г. Г. Стельмащук. — Київ, 1993.
Сумцов Н. Ф. Культурные переживания / Н. Ф. Сумцов. — К., 1890.
Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов. — Х., 1885.
Сумцов Н. Писанки / Н. Сумцов. — Х., 1992.
Супруненко В. П. Ми — українці. Енциклопедія українознавства: у 2 кн. / В. П. Супруненко. — Дніпропетровськ: Дніпрокнига, 1999.
Супруненко В. П. Народини. Витоки нації, символи, вірування, звичаї та побут українців / В. П. Супруненко. — Запоріжжя: Берегиня; ФАЄЗ, 1993.

Творун С. О. Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля / С. О. Творун. — Вінниця: Книга; Вега, 2006.

Терлецький В. Саду мого дивоцвіт / В. Терлецький. — Л., 1990.

Тимощук Б. О. Зустріч з легендою / Б. О. Тимощук. — Ужгород, 1974.

Тисяча загадок. — Тернопіль: Підручники і посібники, 2004.

Ткач М. Народні свята, обряди: цикл публікацій / М. Ткач // Укр. культура. — 1991—1997.

Ткаченко Л. О. Динаміка етнічного складу Закарпаття / Л. О. Ткаченко // Нар. творчість та етнографія. — 1974. — № 1.

Ткачук П. І. Десь тут була Подоляночка / П. І. Ткачук. — Вінниця: Теза, 2005.

Токарев С. А. Религиозные верования восточнославянских народов XIX — XX вв. / С. А. Токарев. — М.; Л., 1957.

Тутковський П. Нариси природи України / П. Тутковський. — К., 1920.

Україна в словах: мовокраїнознав. словник-довідник. — К.: ВЦ «Просвіта», 2004.

Українська минувшина: ілюстр. етногр. довід. / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Космінa [та ін.]. — К.: Либідь, 1993.

Українська народна іграшка: комплект листівок. — К.: Мистецтво, 1965

Українська народна творчість. — К., 1963.

Українська національна кухня / [уклад. Л. М. Безусенко]. — Донецьк: Сталкер, 2001.

Українська родина: родинний і громадський побут / [упоряд. Л. Орел]. — К.: Вид-во ім. Олени Теліги, 2000.

Українська стародавня кухня: довідник / [упоряд. Г. Л. Шпоковська]. — К.: Спалах ЛТД, 1993.

Українське весільне вбрання: комплект листівок / [упоряд. Т. Косьміна, худ. З. Васіна]. — К.: Мистецтво, 1989.

Українське народне житло: набір листівок / [упоряд. Т. Косьміна, худ. З. Васіна]. — К., 1986.

Українське народознавство: навч. посіб. / за ред. С. П. Павлюка. — 2-ге вид., перероб. і допов. — К.: Знання, 2004.

Український костюм: комплект листівок / [упоряд. В. Миронов, худ. А. Перепелиця]. — К., 1977.

Українські замовляння. — К.: Дніпро, 1993.

Українські народні думи та історичні пісні. — К., 1990.

Українські народні пісні в записах З. Доленги-Ходаковського. — К., 1974.

Українські народні пісні. — К.: Муз. Україна, 1993.

Українські прислів'я і приказки. — Х.: Фоліо, 2006.

Українські прислів'я, приказки та загадки. — К.: НКП; Школа, 2010.

Українці: іст.-етнограф. моногр. у 3-х т. / НАН України ІМФЕ ім. М. Рильського. — К.: ІМФЕ, 2005.

Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. — К.: Либідь, 1991.

Усачев В. В. Мак / В. В. Усачев // Славяноведение. — М.: Наука, 2001. — № 2.

Усі крилаті вислови, прислів'я, приказки, загадки / [уклад. Н. В. Курганова]. — Х.: Торсінг плюс, 2007.

Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край: в 2 т. / П. П. Чубинский. — СПб., 1872—1878.

Шевченко О. В. Рухливі ігри та забави / О. В. Шевченко. — Кіровоград: КДПУ, 2003.

Шевчук В. Дорога в тисячу років / В. Шевчук. — К., 1990.

Широцький К. Український національний колір / К. Широцький // Неділя. — 1911. — № 33.

Шкода М. Н. Люба моя Україна: свята, традиції, звичаї, обряди, прикмети та повір'я українського народу / М. Н. Шкода. — Донецьк: БАО, 2008.

Шухевич В. Гуцульщина / В. Шухевич. — Львів, 1901—1908. — Ч. 1—5.

Щапов Я. Н. Брак и семья в Древней Руси / Я. Н. Щапов // Вопр. истории. — 1970. — № 10.

Щербак І. Давній український обряд поховання тих, хто помер у «невижитому віці» / І. Щербак // Народна творчість та етнографія. — 1998. — № 5—6.

Энциклопедия православной кухни. — Днепропетровск: Днепркнига, 2003.

Ярещенко А. П. Під чаром рідної землі: посіб. із українознавства / А. П. Ярещенко. — К.: Шанс, 2008.

Ященко Л. І. Українське народне багатоголосся / Л. І. Ященко. — К., 1962.

http:rodova-knuga.narod.ru
http:www.sadochok.org
http://ditky.at.ua
http://petryk.com.ua
http://5ka.at.ua
http://abetka.ukrlife.org
http://goida.ua
http://dressnational.at.ua
http://kampot.org.ua
http://www.about-ukraine.com
http://www.hllab.dp.ua
http://www.tamada.lviv.ua
http://www.narodmusic.com.ua
http://www.hllab.dp.ua
http://otherreferats.allbest.ru
http://varvarivka-nvo.at.ua
http://www.mfa.gov.ua
http://www.ukrcenter.com
http://nmnapu.org.ua
http://www.svij.com.ua
http://pidruchniki.ws
http://museumkamyanske.at.ua
http://www.proridne.com

Зміст

Літературно-художнє видання

Ілюстрована енциклопедія українського народу.
Звичаї. Свята. Традиції

Укладач *СМЕТАНА Ірина Ігорівна*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Т. М. Віланова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *О. О. Нєвєжина*

Підписано до друку 08.05.2012. Формат 84х108/32.
Друк офсетний. Гарнітура «Literaturnaya». Ум. друк. арк. 21,84.
Наклад 10000 пр. Зам. № 141.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з оригіналу-макету замовника
у ДП «Видавництво і друкарня «Таврида»
95000, Україна, АРК, м. Сімферополь, вул. Ген. Васильєва, 44